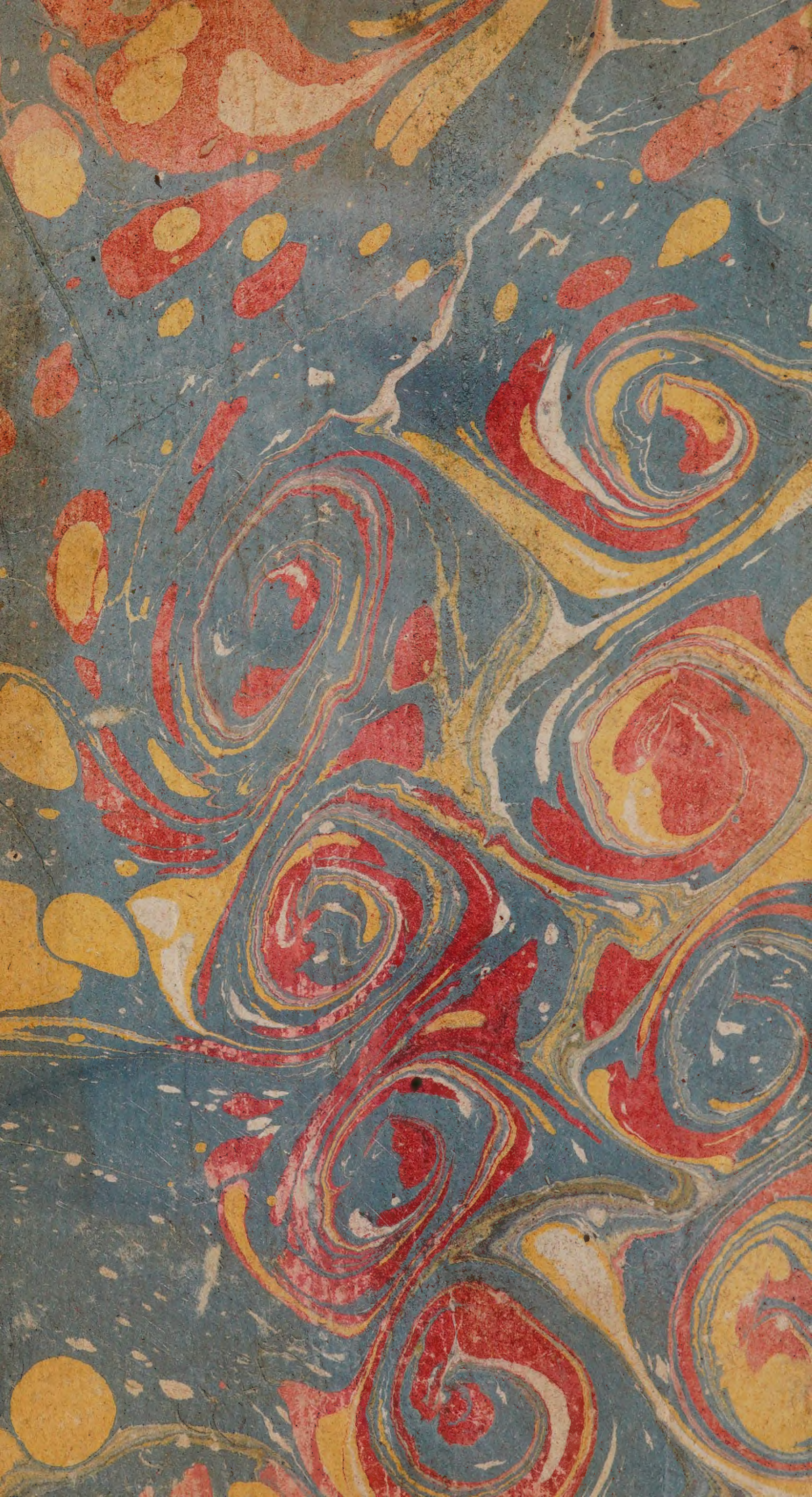






Camus

Donné par Mr
Camus;





CHIMIE MÉDICINALE,

CONTENANT

La Maniere de préparer les Remedes les plus usités,

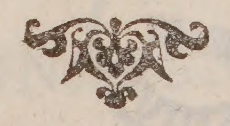
ET

La Méthode de les employer pour la Guérison des Maladies.

Par M. MALOUIN, *Médecin ordinaire de S. M. la Reine, Docteur & ancien Professeur de Pharmacie en la Faculté de Médecine de Paris, de l'Académie Royale des Sciences, de la Societé Royale de Londres, & Censeur Royal des Livres.*

NOUVELLE EDITION.

TOME PREMIER.



A PARIS,
Chez D'HOURY pere, Imprimeur-Libraire de Mgr. le Duc D'ORLEANS, rue de la vieille Bouclerie.

M. D. CC. LV.

AVEC APPROBATIONS ET PRIVILEGE DU ROY.

Sint tibi Pharmaca memoratu facilia ; & ſimplicium facultates notæ tibi ſint ; tùm compoſitorum deſcriptorum vires & horum formulæ ; quotupliciter & quomodò in ſingulis ſe habeant : hoc enim in Medicinâ initium, medium & finis. Hippocrate, *Lib. de Elegantiâ.*





A MONSEIGNEUR
LE COMTE D'ARGENSON,
MINISTRE
ET SECRETAIRE D'ETAT,
DE LA GUERRE, &c.
HONORAIRE DES ACADEMIES, &c.



ONSEIGNEUR,

La Chimie qui a tenu rang parmi vos Etudes, est le sujet

de ce Livre ; & j'y envisage cette Science par l'utilité dont elle est, en procurant aux Hommes des secours réels, pour la conservation de leur vie.

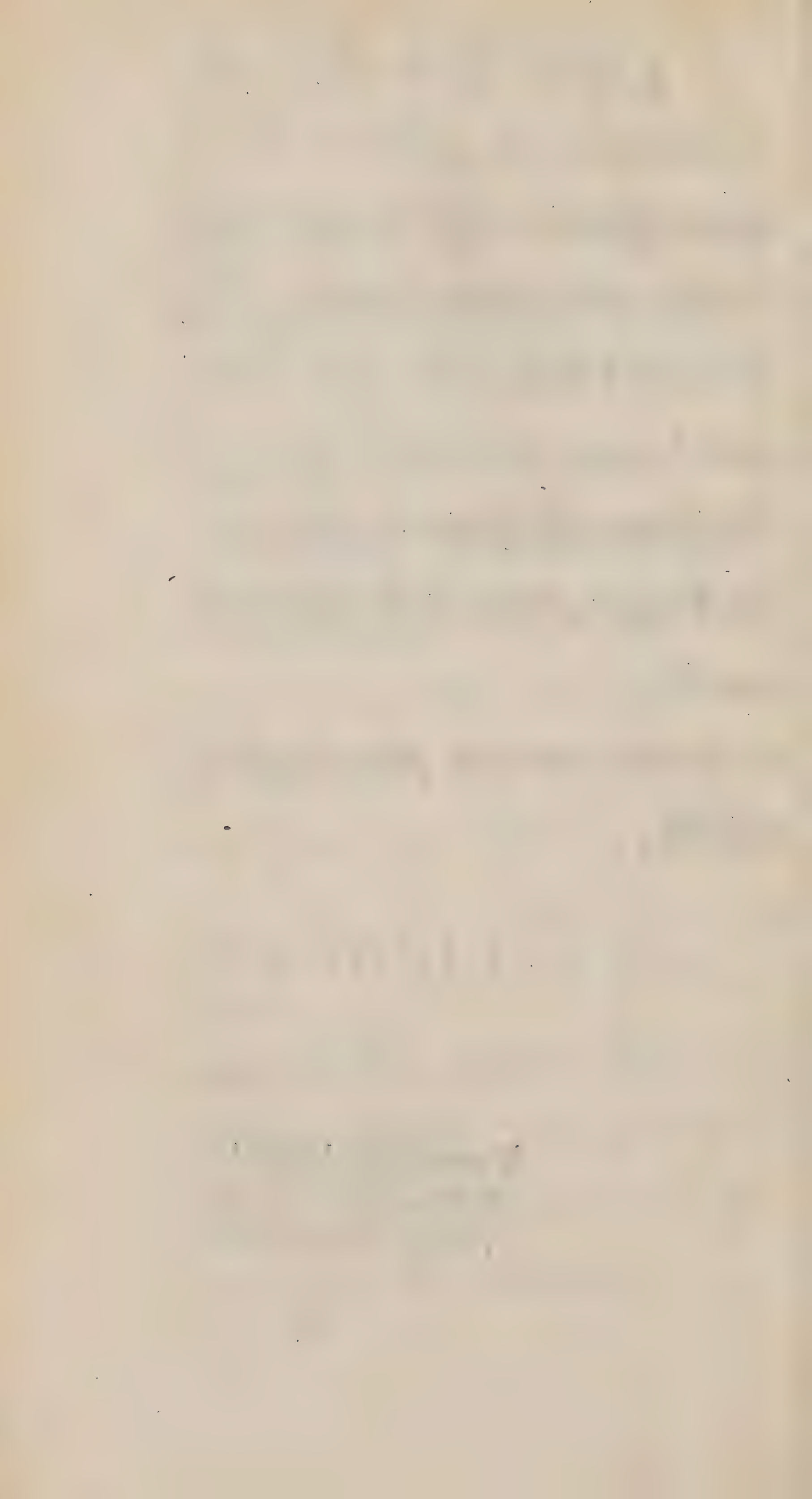
Tout Ouvrage qui tend à l'utilité publique, a quelque droit de paroître sous vos Auspices : la protection dont vous honorez les Gens de Lettres, est une suite de votre goût pour les Sciences, & de votre amour pour le bien public : Né d'une Maison illustre, ces qualités si essentielles à l'Homme d'Etat, vous sont héréditaires.

Mais ce qui ſuffiroit ſeul à votre gloire, c'eſt la confiance intime dont vous honore SA MAJESTÉ, *& que votre attachement particulier pour ſa Perſonne, & pour la gloire de ſon Regne, vous a ſi juſtement acquiſe.*

Je ſuis avec le plus profond reſpect,

MONSEIGNEUR,

Votre très-humble,
& très-obéïſſant ſerviteur, MALOUIN.



APPROBATION

De Messieurs les Doyen & Docteurs Régens de la Faculté de Médecine en l'Université de Paris.

NOUS soussignés Docteurs-Régens de la Faculté de Médecine en l'Université de Paris, nommés par ladite Faculté, pour examiner le Livre intitulé: *Chimie Medicinale, contenant la maniere de, &c.* par M. MALOUIN notre Confrere, avons reconnu que l'Auteur, après avoir donné des preuves de la profondeur de ses connoissances dans la Chimie, soit par les Leçons qu'il en a faites au Jardin Royal, n'étant que Bachelier, soit par son Livre publié en 1734, fait voir aujourd'hui qu'il sçait mettre les résultats de sa Théorie & de ses Experiences, à la portée de ceux qui seroient le moins versés dans cet Art.

Nous assurons de plus, que les Observations où il veut bien entrer dans les plus petits détails, concernant les choses les plus communes, &

ſouvent les plus négligées, peuvent être, à ceux qui y feront attention, d'une grande utilité pour la conſervation de la ſanté, & la guériſon des maladies. A Paris, ce 27 Juin 1750. *Signés*, FALCONET, Médecin Conſultant du Roi; BARON.

OUI le rapport de Meſſieurs Falconet & Baron, Docteurs-Régens de notre Faculté, Commiſſaires nommés pour examiner le Livre qui a pour titre: *Chimie Médicinale, &c.* conſens pour la Faculté, que ledit Livre ſoit imprimé. Fait aux Ecoles de Médecine de Paris, ce 1[er]. Juillet 1750. *Signé*, J. B. T. MARTINENQ, Doyen de la Faculté de Médecine de Paris.

APPROBATION De Meſſieurs les Profeſſeurs. en Pharmacie.

NOUS ſouſſignés Docteurs-Régens de la Faculté de Médecine en l'Univerſité de Paris, & Profeſſeurs en Pharmacie, avons lû avec beaucoup de plaiſir le Livre intitulé,

Chimie Médicinale, &c. par M. MALOUIN notre Confrere. On ne ſçauroit trop louer le zéle de l'Auteur, pour ce qui peut aſſurer la bonne Pratique, & concourir au progrès de la Pharmacie; c'eſt le but qu'il paroît s'être propoſé dans ſa Chimie Médicinale, où il a judicieuſement retranché tout ce qui eſt ſuperflus & de ſimple ſpéculation dans la plûpart des Livres qui traitent de la même matiere; c'eſt pourquoi nous penſons que cet Ouvrage qui eſt de pure pratique, tant pour la compoſition des Remedes, que pour leurs uſages, ſera reçu très-favorablement du Public. A Paris, ce 12 Juillet 1750. *Signés*, MERY; BOYER, Médecin ordinaire du Roi.

AVERTISSEMENT.

LES Remedes qu'on ne voit point annoncés dans les Tables des Chapitres de ce Livre, ſont indiqués dans celle des Matieres ; & les Maladies y ſont indiquées auſſi, ſuivant l'ordre alphabétique.

On preſcrit pour les compoſitions des Remedes, une petite quantité de chacune des drogues qui y entrent, en proportion : ceux qui voudront l'augmenter ou la diminuer encore, pourront le faire, ſuivant leurs vûes ou leurs beſoins, en gardant toujours les mêmes proportions indiquées dans ce Livre.

Lorſqu'on dit : *parties égales*, ou *tant de parties de l'un, & tant de parties de l'autre, &c.* on parle du poids, & non pas de la meſure.

Quelquefois on indique la hauteur des liqueurs par doigts, c'est par le travers, & non pas par la longueur qu'on doit se regler.

On entend par *Poisson*, la moitié du demi-septier. Le Demi-septier est la moitié de la Chopine; & la Chopine la moitié de la Pinte. La Pinte pese à peu-près deux livres; de sorte que lorsqu'on détermine la quantité des drogues par ces mesures, on indique en même temps leur poids.

Chaque Goutte pese un Grain à peu-près, selon la pesanteur spécifique de la liqueur dont on parle. Le poids de grain est celui d'un bon grain de froment ou d'orge.

Il y a vingt-quatre Grains au Scrupule; trois Scrupules au Gros, ou à la Dragme; & huit Gros à l'once. La Livre est de seize Onces.

TABLE DES CHAPITRES

Contenus dans ce Tome premier.

SECONDE PARTIE.

TROISIE'ME PARTIE.

Fin de la Table des Chapitres contenus dans ce Tome premier.

CHIMIE



CHIMIE MEDICINALE.

PREMIERE PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

PLAN DU LIVRE.



E n'ai rien négligé pour rendre ce Livre utile au Public : j'y ai eu en vue le progrès de la Pharmacie pour le soulagement des Malades. Je m'y suis abstenu des termes de l'Art, lorsque j'ai pu m'exprimer par le langage ordinaire : le style en est concis, mais simple, pour que tout le Monde puisse le lire & l'entendre Je me suis abstenu d'y faire des raisonnemens de théorie, je les réserve pour

CHAP. I.

le Traité de Chimie-Physique que je compte donner dans la suite ; desorte que ceux qui veulent lire un Ouvrage uniquement de pratique pour la composition des remédes, & pour le traitement des Malades, ne seront pas distraits dans cette Pharmacopée par des raisonnemens de spéculation, qui ne sont souvent que des conjectures ; & les Lecteurs n'y seront point arrêtés par des recherches physiques, qui quelquefois sont plus curieuses qu'utiles. Je ne rapporte dans ce Livre que ce que les Apothicaires ne doivent point ignorer dans la préparation des remédes, & ce que les Médecins sont dans l'obligation de sçavoir, surtout pour l'usage des médicamens dans la cure des maladies ; les Malades y trouveront aussi des enseignemens utiles.

J'ai répété quelquefois certaines choses essentielles & peu connues, lorsqu'elles sont de nature, qu'il est nécessaire que le Médecin les ait toujours présentes à l'esprit, ou lorsque j'ai pu le faire en peu de mots, & que le Lecteur auroit été plus distrait par un renvoi, que par une répétition.

Je me suis donné beaucoup de peine, & j'ai fait de la dépense pour rendre cet

Ouvrage correct ; cependant je ne présume pas avoir été assez habile pour ne m'y être pas trompé. Si on y trouve quelques fautes, je prie qu'on se souvienne qu'il n'y a point de Livre parfait, & je proteste que je suis prêt à sortir de l'erreur, si on veut bien me faire connoître que j'y suis sur quelque article. Je regarde ceux qui me communiquent leur sentiment sur ce que je fais, comme des Compagnons dans mes travaux ; & si ils me font voir quelque vérité que je n'aye pas apperçue, ce sont mes Associés, & non pas des Critiques.

Au reste, on ne doit pas juger par une lecture de quelques minutes, d'un Ouvrage de plusieurs années ; ni médire du Livre entier, par quelque endroit qu'on y croiroit défectueux.

Ce Traité de Chimie Médicinale est partagé en quatre Parties : On trouve dans la premiere les généralités, qui sont les principes communs aux trois autres Parties. Cette premiere partie est divisée en dix-sept Chapitres.

La seconde Partie de ce Livre renferme les préparations des principaux remédes tirés du genre des animaux, & elle est partagée en vingt-cinq Chapitres.

La troisiéme Partie traite des remédes les plus usités qu'on fait avec les végétaux, & cette Partie contient cinquante Chapitres.

On trouve dans la quatriéme & derniere Partie, les compositions médicinales des minéraux, & elle est divisée en cent deux Chapitres.

Le premier Tome comprend les trois premieres Parties, & le second est composé de la quatriéme.

Cette Pharmacopée-Chimique est un Ouvrage de pratique, dans lequel je ne hasarde point de conjectures ; je n'y parle que d'après l'expérience & l'observation, qui sont le langage du Médecin, & qui le font agir avec autant de certitude, qu'il est humainement possible.

En suivant ces principes, sçavoir, la tradition, l'observation & l'expérience, on ne peut dire que la Médecine est conjecturale, que parce qu'on peut dire que presque toutes les connoissances humaines le sont. Si on veut examiner la chose, & en juger sans préjugé, on trouvera la Médecine plus certaine que la plûpart des autres Sciences. En effet, si une Science doit passer pour plus certaine, lorsqu'on en voit les regles plus

constamment suivies, les Médecins sont plus en droit de réclamer ce témoignage en leur faveur, que les autres Sçavans. Quel contraste de maximes dans l'Eloquence, la Politique & la Philosophie ! Socrate a fait oublier Pithagore ; la doctrine de Socrate a de même été changée par Platon son Eleve ; Aristote formé dans l'Ecole de Platon, semble n'avoir écrit que pour le contredire. Et, pour se rapprocher de nos jours, nos Peres ont vu Descartes fonder son empire sur les ruines de l'ancienne Philosophie : Ses succès ont été si éclatans, qu'il sembloit avoir fait disparoître devant lui tous les Philosophes du Monde, & cependant moins d'un siécle a suffi pour changer presque toute sa doctrine, par celle de Newton, qu'on censure dès-aujourd'hui avec un pareil avantage.

On voit au milieu des ruines des Ecoles de Pithagore, de Socrate, de Platon, d'Aristote, de Descartes & de Newton, Hippocrate qui vivoit avant Platon, jouissant encore aujourd'hui de la même estime que ses Contemporains lui ont accordée. Sa doctrine subsiste encore aujourd'hui, au lieu que celles des autres Sçavans, ses Contemporains, sont oubliées, ou décriées depuis long-temps.

Cependant on pourroit peut-être dire qu'Hippocrate n'étoit pas un plus grand Homme que Socrate ou que Platon : on comprend aiſément que ſa doctrine n'a été plus durable que celle de ces Sçavans, que parce que la Médecine dont Hippocrate a traité, a quelque choſe de plus conſtant, que n'ont les Sciences que ces grands Philoſophes cultivoient.

Cette foule d'opinions littéraires ou philoſophiques, qui tour-à-tour ont amuſé le Monde, eſt enſevelie, depuis long-temps; & l'Art qui a pour but la ſanté des hommes, eſt encore aujourd'hui à peu près le même qu'il étoit du temps d'Hippocrate, malgré l'immenſe intervalle des temps, malgré les changemens néceſſaires qu'ont introduits en Médecine la variété des climats, la différence des mœurs, les maladies inouies aux ſiécles paſſés : toutes les découvertes faites par Galien, par Avicenne, par Rhaſis, par Fernel, & par Boerhaave, n'ont ſervi qu'à confirmer les anciennes.

J'eſpere qu'on ne trouvera pas mauvais que j'aye eſſayé ici de détruire un préjugé ſi préjudiciable au bien public & à l'Art que j'exerce. Il eſt du devoir d'un Citoyen de faire tous ſes efforts pour arracher les hommes à une pré-

vention qui expoſe ſouvent leur vie, en les privant des ſecours que la ſcience & le travail pourroient leur donner. Combien d'hommes ont été dans tous les temps, & ſont encore tous les jours, les victimes de ce préjugé ! C'eſt pourquoi les Magiſtrats, attentifs à la conſervation de la vie des Hommes, ſe ſont toujours fait le plus eſſentiel devoir de leurs Charges, de protéger la Médecine.

Cette Science ayant pour baſe la Phyſique, participe à ſes incertitudes comme à ſes avantages ; mais c'eſt la Médecine théorique qui a l'incertitude de la Phyſique, & non pas la Médecine pratique, la Médecine d'obſervation.

Ce qu'il y a de plus ſimple eſt ſouvent ce qu'il y a de plus utile, quoique ce ſoit rarement ce qu'il y a de plus agréable. La ſolidité des faits eſt auſſi utile, que la vanité des raiſonnemens peut être amuſante, une hiſtoire des effets des remédes dans les maladies ſeroit plus utile encore qu'une théorie ſur les vertus des remédes, & ſur la nature des maladies : c'eſt ce que j'ai toujours ici en vue, en rapportant les propriétés des médicamens dont je donne les préparations dans ce Livre.

Je ne prétends pas me donner pour

l'Inventeur de tout ce dont j'y traite ; mais je puis assurer que j'ai constaté la vérité de tout ce que j'y avance, par les expériences que j'ai faites dans mon Laboratoire, & chez quelques-uns des Apothicaires qui m'ont appellé à leurs préparations des remédes. Pour ce qui est de la méthode de les employer, j'en suis redevable aux Médecins de Paris, à ceux de Montpellier, & à ceux de Caën, avec lesquels j'ai pratiqué la Médecine.

J'ai fait usage du Manuscrit Chinois, intitulé *Pen Sau Kan Mou*, dont l'Auteur se nomme *Li Tchi Sin* ; c'est M. de Jussieu qui a eu la bonté de me le prêter pour cet usage. Il paroît que l'Auteur de ce Manuscrit Chinois y a fait un Précis de toute la Médecine des Chinois, comme quelques sçavans Critiques assurent qu'Hippocrate a fait dans ses Ouvrages le Précis de toute la Médecine des Grecs. Ce Manuscrit a été traduit à la Chine par M. Vandermonde, Médecin de la Faculté de Paris. La façon des Chinois de préparer les remédes, & leur méthode de les employer pour la guérison des maladies, peut dans plusieurs cas, être utile en Europe. Il seroit fort avantageux qu'il

y eût entre toutes les Nations un commerce des connoiſſances utiles pour la guériſon des maladies ; c'eſt ſans doute dans cette vue qu'Hippocrate vouloit qu'un jeune Médecin allât en différens Pays, non pas comme Voyageur ſeulement, mais comme Médecin, pratiquant la Médecine avec les Médecins de chaque lieu, ce qui ſeroit très-propre à rendre le traitement des Malades plus varié, ſelon les différens accidens, ſans être plus compoſé.

Je ne me ſuis propoſé en aucun endroit de cet Ouvrage, de combattre le ſentiment de qui que ce ſoit ; au contraire, en m'attachant autant qu'il m'a été poſſible, à la vérité, j'ai évité avec ſoin d'indiquer ceux qui ſe ſont trompés, je n'en ai fait connoître que l'erreur ; & au contraire, j'ai ſouvent profité de l'occaſion de faire connoître les Auteurs auſquels on a l'obligation de quelque découverte dans les matieres dont je traite dans cet Ouvrage.

Je me ſuis attaché ſurtout à détailler clairement les opérations qu'il faut faire pour préparer les remédes. J'avertis des précautions qu'il faut prendre dans ce travail, j'indique le choix des drogues ſimples qu'on emploie pour faire les

CHAP. I. médicamens composés, & je donne les moyens de les conserver.

Je détermine les doses des remédes ; j'explique la méthode de s'en servir pour la guérison des maladies, tant internes qu'externes, & j'avertis des cas où ils seroient dangereux, ou inutiles.

Enfin j'enseigne comment on peut s'assurer qu'un reméde est légitime & bien préparé, & au contraire, comment on peut découvrir qu'il est frelaté.

Ce Livre est une troisiéme Edition de mon Traité de Chimie, duquel j'ai retranché les raisonnemens spéculatifs, & les compositions qui ne servent point au soulagement des malades.

Il n'est point, que je sçache, de Livre fait précisément sur le plan de celui-ci : il y a un grand nombre de Pharmacopées qui renferment les compositions des médicamens, mais elles n'enseignent pas leurs vertus, ou elles ne font que les indiquer en général, sans donner la méthode de les employer à propos, en distinguant les cas où ils sont salutaires, de ceux où ils sont inutiles, & même contraires quelquefois.

Il est aussi des Livres qui traitent des propriétés des médicamens, mais ils

n'instruisent point des moyens de les composer, & des précautions qu'il faut prendre dans leur préparation, leur choix, & leur conservation.

Enfin les uns & les autres s'étendent en raisonnemens de théorie; les uns sur la description & la composition des remédes, & les autres sur leur méchanique ou façon d'agir; au lieu que c'est ici un Ouvrage purement de pratique, qui apprend la maniere de bien préparer les remédes, & la méthode de les employer sagement dans les maladies.

J'ai recherché avec soin la véritable façon dont on préparoit certains remédes dans les temps qu'ils avoient plus de réputation qu'ils n'en ont aujourd'hui, & j'ai rétabli leur préparation originelle, parce qu'il y a apparence que le discrédit dans lequel quelques-uns de ces remédes sont tombés, vient, du moins en partie, des changemens qu'on a apportés dans leur préparation, parce que l'omission des circonstances les plus légeres en apparence, dans la composition des médicamens, peut les rendre inutiles, & quelquefois même dangereux; par exemple, l'omission de l'esprit de vin dans la préparation de certains remédes, tels qu'est le turbith

minéral, où cet esprit est absolument nécessaire pour adoucir les eaux fortes qui entrent dans leur composition; cette omission, dis-je, rend ces remédes dangereux.

Je n'ai mis des citations dans ce Livre, que lorsqu'elles ont été nécessaires, parce que souvent les citations & les notes marginales sont plus propres à faire connoître l'érudition de l'Auteur, qu'à faire comprendre au Lecteur la chose dont on traite.

Lorsque j'ai été obligé de citer des Auteurs, j'en ai rapporté les passages dans la Langue dans laquelle ils ont été écrits; j'ai rapporté en Grec, & non pas en Latin, les passages de quelques Auteurs Grecs que j'ai cités, ou je les ai traduits en François; ce qui est d'autant plus convenable, que la Langue Grecque a plus de rapport avec la Françoise, qu'avec la Latine.

En parlant des Auteurs, je les ai nommés du nom qu'ils avoient dans le Pays où ils vivoient; je n'ai point rapporté leur nom en Latin, pour ne point déguiser ainsi, comme on fait ordinairement, leurs noms véritables: par exemple, je n'ai point appellé *Quercetanus*, l'Auteur du Livre intitulé *Phar-*

macopœa dogmatica restituta : c'étoit un Médecin François qui vivoit à la fin du seiziéme siécle ; on le nomme communément *Quercetan* , lorsqu'on veut rendre son nom en François, au lieu qu'il se nommoit *Joseph Duchesne la Violette*. On a confondu par le nom Latin *Poterius* , deux Médecins-Chimistes, l'un qui se nommoit *Potier*, qui est mort en Hongrie, & l'autre étoit *la Poterie*, qui est mort en Italie. On s'est trompé aussi au sujet du nom de *Nicolas Præpositus* , qui étoit un Médecin de Tours, nommé *le Prevost* ; il vivoit à la fin du quinziéme siécle : cet Auteur est connu par une Pharmacopée, dans laquelle il a refondu celle de *Nicolas Salernitanus*, qu'on a nommé aussi *Nicolas Florentinus* ; & même il y en a eu qui ont cru que ces deux noms étoient ceux de deux hommes différens , quoiqu'ils le soient d'un seul homme qui vivoit à la fin du quatorziéme siécle : ce qui a fait l'erreur, c'est qu'il étoit né à Florence, & qu'il a vêcu & est mort à Salerne. Le Prevost *Præpositus* avoit aussi extrait dans sa Pharmacopée, celle de *Nicolas Myrepsus*, dont on a cru que le nom étoit *Myrepsi* , & qu'il avoit été latinisé ; cependant cet Auteur se nommoit

ſeulement *Nicolas*, il étoit d'Alexandrie en Egypte, & vivoit dans le douziéme ſiécle: Quelques-uns avec Bauderon l'appellent *Myrepſe*; cependant ſon véritable nom eſt Nicolas, auquel on a joint l'épithéte, Pharmacien *Myrepſus*, de μύρον, onguent, huile, &c. Il faut remarquer que l'art de préparer les onguens & les emplâtres, étoit pour ainſi dire, la Pharmacie par excellence, dans les temps où elle ne conſiſtoit qu'à faire des infuſions ou des décoctions de ſimples, à tirer des jus des plantes, à faire des poudres & à les allier, comme on le fait encore aujourd'hui, pour la thériaque avec du miel, du vin, ou des ſucs d'herbes.

De ce mot μύρον, vient le nom *Myre*, qui convient à tout homme qui a l'art de compoſer, ou qui fait profeſſion de vendre, ou qui ſçait employer, de quelque façon que ce ſoit, les onguens, les emplâtres, les huiles, les embrocations, &c.



CHAPITRE II.

De la Pharmacopée Chimique en général.

ON sçait que la Pharmacie est la science des remedes, & qu'elle se dit plus particulierement de l'art de les composer.

La Pharmacie consistoit, dans les premiers temps, à faire le mêlange de drogues réduites en poudre, qu'on allioit quelquefois avec du miel & du vin, comme est la composition de la thériaque; ou à tirer & à dépurer les sucs des plantes médicinales; ou à faire des infusions & des décoctions, & à composer quelques onguens, emplâtres & cataplasmes.

De sorte que la Pharmacie étoit dans ces temps-là, très-bornée; c'est pourquoi il n'est point fait mention des Pharmaciens de ce temps, quoiqu'il y en ait toujours eu, chez qui on achetoit les drogues, & qui en avoient une connoissance particuliere. Ces gens-là, du moins parmi les Grecs, avoient un lieu pour les serrer, & on appelloit ce lieu ἀποθήκη, qui veut dire *serre* ou *maga-*

sin ; & du mot Grec ἀποθήκη, est dérivé le nom François *Apothicaire* ; desorte qu'on peut dire que les Apothicaires sont aussi anciens que la Médecine, comme on peut dire qu'il y a aussi eu de tout temps des Chirurgiens, même capables de faire les opérations les plus difficiles de la Chirurgie : Hippocrate en parle, lorsqu'il dit qu'il ne fera point lui-même l'opération de la taille, qu'il la laissera aux Opérateurs, &c.

Dans la suite, la connoissance des remèdes étant devenue plus étendue, l'art de les préparer & de les composer s'étant perfectionné, la Pharmacie est devenue aussi plus considérable, & les Pharmaciens plus employés & plus notables.

Du temps de Galien, la Pharmacie fut portée à une grande perfection, & ce grand Médecin contribua beaucoup à son progrès, quoiqu'il n'ait point fais usage de la Chimie, & qu'il paroisse l'avoir ignorée. Galien ayant ainsi perfectionné cette Pharmacie, on a appellé *Pharmacie Galénique*, celle qui n'opere point par des moyens chimiques, mais seulement par ceux qu'on tient de Galien, pour la plus grande partie.

La Chimie peut être fort ancienne,

mais elle a été long-temps sans fournir de remédes, j'espere le faire voir dans l'histoire de cette Science, à laquelle je me propose de travailler.

On entend ordinairement par Pharmacopée, un Livre qui traite de la composition des remédes ; & Pharmacopée-Chimique, se dit d'un Traité de remédes composés par le moyen de la Chimie. La Chimie Médicinale est l'application de la Chimie à la guérison des Malades. Je n'ai point écrit Chimie par un y, parce que je pense comme Boerhaave, & comme beaucoup d'autres, que le mot *Chimie* ne vient point du Grec χυμὸς.

CHAPITRE III.

Des Vaisseaux.

TOus les Arts ont leurs instrumens, la Pharmacie a les siens, qui sont des fourneaux, des vaisseaux, & d'autres outils.

La Chimie employant le plus souvent dans ses opérations, le feu qui fond les matieres sur lesquelles on opere, rarement, on les expose à feu nud, on est souvent obligé de les contenir dans des vaisseaux ; c'est ce qui a fait imaginer les

creusets, les coupelles, &c. Quelquefois il ne faut pas que le feu soit immédiatement appliqué, même aux vaisseaux qui contiennent les matieres ; de là les capsules pour le bain de sable, & les cuvettes pour le bain-marie & pour le bain de vapeur, ou bien les choses qu'on expose au feu sont d'elles-mêmes liquides, desorte qu'elles n'y peuvent être présentées que dans des vaisseaux ; c'est ce qui a fait faire les cucurbites, les cornuës, les matras, &c.

Il y a aussi pour contenir, & pour conduire le feu, des instrumens qui en augmentent ou en moderent la force, selon le besoin ; de là les différens fourneaux, &c.

Les premiers vaisseaux dont on se soit servi pour la distillation, étoient de plomb, & j'ai vu des Apothicaires en Province qui s'en servoient encore pour distiller certaines eaux, comme celles de laituë, de pourpier, &c. Les Anciens étoient dans cet usage, parce que les vaisseaux de plomb ne peuvent prendre qu'un degré de chaleur temperé & égal ; ils les estimoient surtout pour la distillation des eaux froides, & ils croyoient que le plomb y augmentoit cette qualité ; mais on s'est ap-

perçu que les eaux diſtillées par des vaiſſeaux de plomb, étoient ſujettes à cauſer des accidens fâcheux, comme des coliques & des engourdiſſemens des membres : on a reconnu que ces mauvais effets étoient produits par une céruſe, que le feu & les ſels des eaux détachent du plomb. *Voyez* dans la quatriéme Partie, le Chapitre X. du Plomb, & le Chap. XV. de la Céruſe.

Pour éprouver ſi des eaux diſtillées participent des mauvaiſes qualités du plomb, il faut y faire tomber quelques gouttes d'eſprit de vitriol ; s'il ſe précipite de la céruſe, elles ne valent rien.

Aux vaiſſeaux de plomb, on ſubſtitua ceux de cuivre ; mais ceux-ci ont des effets qui ne ſont pas moins dangereux, comme ſont des vomiſſemens violens, des convulſions & des douleurs dans les entrailles : le cuivre ſe rouille fort aiſément en ſe couvrant de verdet, qui eſt un poiſon.

Pour ſçavoir ſi les liqueurs ont pris de la qualité des vaiſſeaux de cuivre, il faut les éprouver par un eſprit, ou par un ſel alkali volatil urineux, comme eſt celui de ſel ammoniac qui le développe promptement, en donnant à la liqueur une couleur bleue. *Voyez* les

Chapitres VI. & VII. de la quatriéme Partie, du Cuivre, & du Verdet.

Les vaisseaux de cuivre ont encore un inconvénient, qui est de donner presque toujours une chaleur trop âpre aux matieres qu'ils renferment.

Cependant on se sert de chaudieres de cuivre rouge dans les Fabriques du sucre, & l'expérience a fait connoître que ces chaudieres de cuivre rouge y étoient plus propres que celles du fer; on se sert aussi par choix, de bassines de cuivre rouge, pour faire les confitures, les syrops & les conserves, préférablement à des bassines de cuivre jaune, quoique le cuivre rouge se verdisse plus aisément que le cuivre jaune.

On a aussi trouvé un moyen de prévenir les mauvais effets des vaisseaux de cuivre, qui est de les étamer; mais l'exepérience apprend que les vaisseaux d'étain ne sont pas aussi purs que ceux de verre ou de terre, les viandes se corrompent plus aisément dans des vaisseaux d'étain, que dans des vaisseaux de plomb même.

Si on appréhende de se servir de vaisseaux de plomb, il faut appréhender aussi de se servir de vaisseaux étamés, parce que tous les Chaudronniers

ſont dans l'uſage de mêler du plomb avec l'étain pour faire leur étamage, & ils y mettent plus ou moins de plomb, ſelon que l'étain eſt plus ou moins fin; ils mettent ordinairement avec un étain bien fin, comme eſt celui de Malaque, autant de plomb que d'étain; ils diſent que par ce moyen, leur étamage eſt plus brillant : il eſt vrai que l'étamage fait avec l'étain ſeul, eſt moins beau, quoiqu'il ſoit plus blanc, au lieu que lorſqu'il y a du plomb mêlé avec l'étain, l'étamage eſt plus éclatant. C'eſt ce dont je me ſuis aſſuré en me mettant au fait du travail des Chaudronniers, dans la vue de blanchir la ſurface intérieure des vaiſſeaux de cuivre avec du zinc, comme on les étame ordinairement. *Voyez* les Mémoires de l'Acad. Royale des Sciences, année 1742, pag. 76.

Lorſqu'on a un alambic neuf, il faut l'étrenner, en y diſtillant de l'eau qu'on rejette comme mauvaiſe, parce que les alambics neufs communiquent toujours par les premieres diſtillations qu'on y fait, une mauvaiſe odeur de l'étamage.

Si l'on emploie des baſſines d'étain, ou de cuivre étamé, pour faire l'évaporation de la diſſolution des ſels ou ſi on fait le mêlange de la crême de tar-

tre avec l'alkali du tartre, pour faire le ſel végétal, ou avec la ſoude, pour faire le ſel de Seignette, il ſe précipite une poudre bleuâtre qui vient de l'étamage; les baſſines de cuivre y ſont meilleures, ſurtout celles de cuivre jaune; mais il eſt encore plus à propos de ſe ſervir pour cela de vaiſſeaux de verre ou de terre.

Les vaiſſeaux de fer ſont incommodes, parce qu'ils ſont trop peſans & difficiles à chauffer; d'ailleurs, étant ſujets à rouiller, il faut beaucoup de ſoin pour les tenir propres, & quoique la rouille du fer ne ſoit pas contraire à la ſanté, c'eſt toujours un grand inconvénient.

On peut dire en général, que les vaiſſeaux de verre ou de terre ſont les meilleurs; ils ne communiquent aucune mauvaiſe qualité, ſurtout ceux de verre, & par leur moyen le feu agit plus naturellement ſur les matieres.

Cependant le vernis de la poterie de terre, mérite qu'on y faſſe attention, pour la préparation des alimens & des médicamens; il faut faire bouillir de l'eau dans ces vaiſſeaux avant que de s'en ſervir: j'ai trouvé quelquefois que cette eau avoit du goût.

Les vaiſſeaux neufs ſont plus difficiles à chauffer que ceux qui ont ſervi.

Les vaiſſeaux dont la ſurface externe eſt polie, reflêchiſſent la chaleur comme la lumiere : lorſqu'ils ſont noirs par la fumée, ils chauffent davantage ; il ne faut donc pas les nettoyer en dehors, parce que cela fait reflêchir la chaleur, & embarraſſe les routes que les parties de feu s'étoient tracées, en pénétrant.

Il faut recuire tous les vaiſſeaux qui ſont deſtinés à ſervir au feu, ſoit qu'ils ſoient de verre, ſoit qu'ils ſoient de fayance, ou de terre ; pour recuire les vaiſſeaux, il les faut mettre au feu, les chauffer doucement & par degrés, & il ne faut pas les retirer du feu tout d'un coup, il faut faire enſorte qu'ils refroidiſſent par degrés, comme on les a chauffés.

Lorſqu'on a une grande quantité de vaiſſeaux de verre à recuire, il faut les mettre dans un four qui ne ſoit pas chaud, ou qui le ſoit peu, & y allumer un feu qu'on laiſſera éteindre ſans l'en retirer ; les bouteilles de gros verre prennent une couleur brune pendant qu'on les recuit ainſi.

Les vaiſſeaux de verre qui n'ont pas été recuits, ſont plus ſujets à caſſer ;

c'eſt pourquoi en général, les vaiſſeaux de verre ſont plus ſujets à caſſer au feu, la premiere fois qu'on s'en ſert, que dans la ſuite, parce que la premiere opération qu'on fait avec, tient lieu de recuiſſon ; & on voit que plus des cornuës de verre ont ſervi, meilleures elles ſont.

Les vaiſſeaux de verre fort étroits ſont ſujets à caſſer, lorſque n'ayant point été recuits, on les frote avec un bouchon mouillé.

Il eſt bon de ſçavoir que, ſurtout en Eté, les vaiſſeaux de verre rincés & mis à dégoutter, caſſent aſſez ſouvent lorſqu'ils ſont neufs, s'ils ſont inégaux dans leur épaiſſeur, ce qui n'arrive pas lorſqu'ils ſont également épais partout : je rapporte ici des faits, j'en donnerai l'explication dans le Traité de Chimie-Phyſique.

La fayance qui va au feu, & la terre brune qui eſt auſſi fayance blanche deſſus, ſe gercent par la grande chaleur & par l'humidité, parce que ces vaiſſeaux ſont compoſés en dedans d'une terre qui s'imbibe par l'humidité dans un lieu qui n'eſt pas ſec, ou lorſqu'on les lave, ou lorſqu on les eſſuie avec un linge mouillé, ce qui cauſe de la perte aux Marchands;

Marchands, lorſqu'ils arrivent par un temps de pluie, parce que l'humidité en s'inſinuant, fait gonfler la terre, qui caſſe l'émail ; la chaleur la fait gonfler auſſi d'une autre façon.

Plus les vaiſſeaux de fayance ſont épais, plus ils ſont ſujets à ſe gercer ; cela dépend auſſi de la nature du verre ou de l'émail qui eſt ſur la terre. Les fayances de Rouen y ſont plus ſujettes que celles de Nevers, dont la terre eſt ſablonneuſe : tout vaiſſeau de terre brune tréſaille au feu plus ou moins, ſelon le plus ou le moins d'art avec lequel on le chauffera la premiere fois.

Plus les vaiſſeaux ſont minces, plus ils ſont durables au feu, ſoit qu'ils ſoient de verre, de fayance ou de terre, parce que le feu les traverſe plus aiſément, & par conſéquent les uſe ou les brûle moins, que lorſqu'étant plus épais, le feu fait plus d'effort pour les traverſer. Il ne faut pas croire que les vaiſſeaux réſiſtent beaucoup plus aux chocs, lorſqu'ils ſont plus épais.

Avant que de mettre au feu une cornuë, un matras, ou une cucurbite, pour faire quelque opération, il faut en frotter le fond ſur du grais, ou ſur du ſablon ; il ſuffit d'uſer ainſi la ſurface

polie du verre, dans le point sur lequel le vaisseau en place est appuyé ; par cette précaution, les vaisseaux seront moins sujets à casser sur le feu.

Les creusets en temps humide sont sujets à casser, lorsque la matiere sur laquelle on opére vient à s'y fondre : il faut avoir attention de les faire sécher doucement, immédiatement avant que de s'en servir.

Lorsqu'on a à verser quelque matiere bien chaude dans un vaisseau, il faut auparavant faire chauffer ce vaisseau, pour éviter les accidens qui arriveroient par le contraste subit du chaud & du froid, & peut-être de l'humide. Lorsque c'est une matiere métallique fondue qu'on a à verser, il faut auparavant graisser en dedans le vaisseau dans lequel on va la verser.

Je crois devoir faire observer ici que la vapeur du charbon humide est très-dangereuse pour la santé ; il faut brûler du charbon sec.

On peut se servir d'une éponge trempée dans de l'eau bouillante, pour voir dans les balons ou dans les récipiens, lorsqu'on fait des distillations.

CHAPITRE IV.

Explication des Termes de Chimie.

EN écrivant ce Livre, on s'eſt ſervi, autant qu'on l'a pu, du langage ordinaire; mais on a quelquefois été obligé d'employer les termes de l'Art, pour rendre certaines choſes qu'on n'auroit pu dire autrement; & pour donner plus d'expreſſion & d'énergie à ce qu'on y dit, on eſt obligé de ſe ſervir des termes d'Art, lorſqu'ils donnent des idées particulieres.

Il y a en Chimie, comme dans toutes les Sciences, des termes conſacrés pour exprimer des choſes qui ſont particulieres à cette Science. Cela ſe trouve dans tous les Arts, & c'eſt une choſe reçue par tout le Monde: il n'y a que par rapport à la Médecine, que des eſprits faux & mal inſtruits, qui par prévention haïſſent les Médecins, & les tournent en ridicule, trouvent mauvais que les Médecins ſe ſervent des termes de leur Art, en parlant de remédes & de maladies.

On expliquera ici uniquement les termes propres à la Chimie, & on n'ex-

CHAP. IV. pliquera que ceux dont on s'eſt ſervi dans ce Livre, & qui ne ſont point en uſage dans le langage ordinaire, ou qui y ont une autre ſignification, comme

Détonner. *détonner* ſignifie autre choſe en Chimie, qu'en Muſique : de ce verbe, les Muſiciens ont fait le mot *détonnement*, & les Chimiſtes celui *détonation.*

Détonation. *Détonation*, ſignifie la même choſe que fulmination ; c'eſt un bruit impétueux & ſubit, comme eſt celui que fait la poudre fulminante, ou le ſalpêtre mêlé avec une matiere ſulfureuſe, & mis au feu, comme lorſqu'on fixe le nitre par le charbon.

Dulcification. *Dulcification*, comme qui diroit adouciſſement, c'eſt une opération par laquelle on adoucit avec l'eſprit de vin, les acides les plus corroſifs, comme ſont les eaux fortes ; c'eſt ainſi qu'on fait

Dulcifié. l'eſprit de nitre dulcifié, l'eau de Rabel, &c.

Empyreume. *Empyreume*, odeur de brûlé ; c'eſt une odeur déſagréable par le feu : c'eſt un des inconvéniens des diſtillations.

Toute odeur fétide ou mauvaiſe n'eſt pas empyreumatique, mais toute odeur empyreumatique eſt fétide.

Effervescence. *Effervescence*, eſt une eſpéce de fermentation qui ſe fait dans des liqueurs

avec un bouillonnement ſenſible, comme il arrive dans la dulcification des acides par les alkalis, ou par l'eſprit de vin. Voyez *Fermentation.*

Eteindre. *Eteindre*, ou amortir, ſe dit particuliérement du mercure, lorſqu'on fait ceſſer, ou qu'on detruit la vivacité de ſon mouvement, laquelle vivacité l'a fait nommer *vif-argent* : on l'éteint en le broyant avec des matieres graſſes, on lui fait perdre ainſi ſa fluidité. On l'appelle dans cet état *Mercure éteint. Voyez* Part. IV. Chapitre XXX. de l'Onguent mercuriel.

Explosion. *Exploſion* exprime preſque la même choſe que *detonation*; l'exploſion ſe fait avec plus d'éclat, & la détonation avec plus de force; l'exploſion agit plus au dehors, & la détonation fait un bruit plus concentré.

Extinction. *Extinction*, ſe dit de la méthode de guérir les maladies vénériennes avec le mercure, par le moyen de cette méthode, ceux qu'on en traite ne ſont point détournés de leurs affaires, parce qu'on prévient l'effet ſenſible ou apparent du mercure, en mettant entre les frictions un plus grand intervalle de temps qu'on n'en met dans le traitement ordinaire, & en purgeant, lorſque la

CHAP. IV. bouche du Malade s'échauffe, & qu'il y a à craindre qu'il ne se fît une salivation trop marquée. C'est à feu M. Chycoineau, premier Médecin du Roi, auquel on est redevable de cette méthode, & elle est expliquée dans le second Tome, Chap. XXVIII.

Fermentation. *Fermentation* est une action qui se passe entre des matieres de différente nature, qui sont à portée l'une de l'autre.

Fermentation est un nom générique qui convient aussi à effervescence, pourriture, &c. Toute pourriture, toute effervescence est fermentation; mais toute fermentation n'est pas pourriture ni effervescence : il y a plusieurs espéces de fermentations; il y a fermentation chaude, fermentation froide, &c.

Fermentation avec effervescence se fait avec un bouillonnement des liqueurs qui fermentent; au lieu que la fermentation simplement dite n'est qu'avec un gonflement, qui même n'est quelque fois pas sensible, comme est la fermentation de la pâte par la levure de biere, ou par le levain ou ferment.

Ferment.

On a voulu autrefois expliquer presque tout par la fermentation; on en a depuis connu l'abus, & aujourd'hui on ne veut presque plus expliquer rien par

cette opération naturelle, & chacun, selon sa fantaisie, retranchant de la signification de ce mot, on en est venu au point qu'on a peine à lui en donner une. Souvent on passe ainsi d'une extrémité à une autre, dans tout.

CHAP. IV.

Filtrer. *Filtrer* en Chimie, signifie la même chose que couler, lorsqu'on passe une liqueur par un drap, par une étamine, par un linge, ou par un papier, &c. ce par quoi on filtre une liqueur, se nomme *Filtre* : on dit, passer une liqueur par le filtre.

Filtre.

Fleur. *Fleur* en Chimie, est une espéce de poussiere, qui est une matiere divisée & sublimée par la force du feu. *Voyez* Part. I. Ch. VI. de la Sublimation.

Interméde. *Interméde* en Chimie, est une matiere étrangere ou accessoire, qu'on mêle avec la matiere sur laquelle on veut opérer, pour en séparer les parties, & les exposer davantage au feu.

Lut. *Lut*, parmi les Chimistes, se prend pour toutes sortes de matieres, cimens ou mortiers, dont on se sert pour la construction des fourneaux, ou pour fermer les jointures des vaisseaux qu'on applique les uns contre les autres, ce qui s'appelle luter les jointures des vaisseaux, ou pour garnir en dehors des

Luter.

CHAP. IV. vaiſſeaux de verre ou de grais, pour qu'ils puiſſent ſoutenir la force du feu, lorſqu'on les veut mettre à feu nud : une cornuë, une cucurbite, un matras garnis de lut, ſont nommés *matras luté, cucurbite lutée, cornuë lutée.*

Il y a différentes compoſitions de lut : les deux plus ſimples, & qui ſont plus en uſage, ſont celui compoſé de deux parties de ſable, & d'une de terre glaiſe détrempée avec de l'eau ; l'autre eſt fait de chaux en poudre délayée dans du blanc d'œuf ; on applique celui-ci avec du papier.

Magiſtere. *Magiſtere* en général, eſt un état ſupérieur : il y a autant de magiſteres, qu'il y a de différens états & de différentes propriétés des choſes : il y a magiſtere de poids, magiſtere de volatilité, magiſtere de couleur, magiſtere d'odeur, &c. Le magiſtere de poudre eſt celui dont on entend le plus ſouvent parler en Chimie ; c'eſt une poudre parfaitement fine, précipitée de la diſſolution d'un corps, comme eſt le magiſtere de biſmuth.

Régule. *Regule* : Toutes les fois qu'on fait fondre un minéral pour en débarraſſer la partie métallique, cette partie ſe nomme *régule* : régule de plomb, ſi on

a fondu de la mine de plomb ; régule d'antimoine, si on a fait cette opération avec l'antimoine.

CHAP. IV.

Scorie.

Scorie : On nomme *scorie*, la matiere grossiére, poreuse & dure, qui se trouve sur le régule.

Teinture.

Teinture : On donne le nom de *teinture* en Chimie, à une liqueur colorée par des parties utiles d'une matiere : une teinture est un extrait liquide.

On explique les autres termes de Chimie, à mesure qu'ils se rencontrent dans ce Livre, la premiere fois qu'on les y examine. D'ailleurs; les premiers Chapitres qui suivent, donnent l'explication de quelques termes principaux de cette Science, comme sont ceux de distillation, de sublimation, de déphlegmation, de cohobation, de circulation, de précipité, de concentration, &c.

CHAPITRE V.

De la Distillation.

LA distillation est d'un très-grand usage ; c'est par cette opération qu'on fait & qu'on tire les esprits, & les eaux simples ou composées, ou spi-

CHAP. V.

ritueuſes, &c. Il y a en général trois ſortes de diſtillations qui différent par les différentes poſitions de la matiere à l'égard du feu, & par les différentes formes des vaiſſeaux qu'on emploie pour faire ces diſtillations; ſçavoir, la diſtillation aſcendante qui ſe fait par l'alambic, qui eſt composé d'une cucurbite ou d'un matras, ſurmontés d'un chapiteau, au bec duquel eſt ajuſté un récipient.

Alambic.

La diſtillation latérale qui ſe fait par la cornuë, dont le col eſt ajuſté, à un récipient.

Et la diſtillation deſcendante qui peut ſe faire de diffétentes maniéres, & avec différens vaiſſeaux; lorſqu'on veut employer cette diſtillation pour tirer l'eau des végétaux, comme des roſes, il faut poſer un entonnoir dans l'ouverture d'une bouteille, enſuite couvrir cet entonnoir d'un linge clair, qu'on lie autour avec un fil, & ſur lequel on met les plantes pilées; on poſe par-deſſus une petite terrine qui touche, partout, les bords de l'entonnoir, & on emplit cette terrine de cendres chaudes, mêlées de quelques petits charbons rouges.

On emploie plus ſouvent la diſtillation deſcendante pour les matieres qui

ne s'élevent pas facilement; pour distiller, par exemple, pour l'huile de vitriol, & dans certains Pays pour tirer le mercure & l'antimoine de leurs mine : pour cela, on a deux pots de terre, dont les ouvertures sont semblables, & un plat de terre de la grandeur de l'ouverture de ces pots; il faut que ce plat soit percé comme un crible; on enfouit dans terre un de ces pots; on place sur son ouverture dans le plat la matiere qu'on veut distiller, & on l'enferme avec l'autre pot qu'on renverse, & qu'on ajuste à celui qui est enfoui, & au plat.

Les jointures étant bien lutées, on fait du feu autour du pot de dessus, desorte qu'il en soit bien couvert.

La distillation ascendante, la descendante & la latérale, se font par la même méchanique, en général.

Il y en a qui mettent aussi au nombre des distillations, une opération, par laquelle on fait tomber en liqueur certaines matieres salines qui s'humectent à l'air : on les expose dans un vaisseau penché sur un autre, de façon qu'à mesure que le sel s'y fond, il dégoutte dans l'autre ; c'est ce qu'on nomme *per deliquium*, ou par défaillance. *Voyez* Liqueur de nitre par défaillance, &

Liqueur alkaline de tartre par défaillance.

On diſtingue encore différentes ſortes de diſtillations par rapport à la chaleur : il y a diſtillation au bain de vapeur, diſtillation au bain-marie, diſtillation au bain de ſable, ou de cendres, & diſtillation à feu nud, au feu de charbon, ou à celui de bois, &c.

On emploie pour la diſtillation différens bains, ou différens feux, ſelon les différentes matieres qu'on diſtille : par exemple, le bain de vapeur ordinaire n'eſt pas ſuffiſant pour extraire les principes des plantes, il faut les diſtiller au bain-marie, cependant je ſoupçonne que l'eau en vapeur eſt plus chaude que dans aucun autre état, lorſque la vapeur part de l'eau bouillante, & à une certaine diſtance ; ce qu'il y a de plus chaud dans l'eau bouillante, eſt le bouillon même de cette eau, d'où l'on pourroit conclure que le bain-marie eſt dans certains états moins chaud que le bain de vapeur ; c'eſt un ſujet d'expériences à faire.

Le bain-marie, comme le bain de vapeur, ne donne point d'odeur d'empyreume aux eaux, aux huiles, ni aux eſprits diſtillés.

Les différens bains ne produisent pas des effets aussi différens, que le sont les différens degrés de feu. La chaleur du bain de vapeur pourroit devenir aussi grande, & même plus grande que celle du bain-marie; mais il faudroit pour cela que les jointures des vaisseaux du bain de vapeur fussent parfaitement fermées, ce qui feroit une espéce de machine de Papin. Le nitre & le plomb pourroient se fondre ainsi par le bain de vapeur.

Les eaux distillent en gouttes, les esprits en stries, ou gouttes huileuses, les acides & les esprits sulfureux en vapeurs: on sçait qu'il n'y a que l'éther qui monte dans le chapiteau, sans qu'on l'y apperçoive, quoiqu'il distille sensiblement dans le récipient.

On a cependant trouvé que la plûpart des eaux minérales donnent un esprit qui n'avoit point été apperçu des meilleurs Chimistes, parce que cet esprit en distillant, est imperceptible dans le chapiteau de l'alambic, comme y est la liqueur éthérée pendant la distillation. *Voyez* Mem. de l'Académie Royale des Sciences, 1746, Analyse des Eaux de Plombieres.

Il faut dans toutes les distillations

CHAP. V. prendre garde à ne pas les interrompre, parce qu'il y a beaucoup de matieres, dont la diſtillation ne peut ſe rétablir, lorſqu'une fois elle a été interrompue : je l'ai éprouvé dans la diſtillation du vin.

Il y en a qui pour la diſtillation ſe ſervent d'une méthode qui mérite être quelquefois employée : elle conſiſte à mettre ſur l'ouverture de la cucurbite un papier à filtre ; on le met avant que d'ajuſter le chapiteau, & on imbibe auparavant ce papier avec de l'huile, ou avec de l'eau, ſelon les vues que l'on a en faiſant ainſi la diſtillation.

Concentration.

On peut rapporter dans le Chapitre de la diſtillation, la concentration qui ſe fait par le froid ; lorſque, par exemple, la partie aqueuſe du vin ſe glace par un grand froid, & que ſa partie ſpiritueuſe s'en trouve par là ſéparée.

On peut faire la concentration des eſprits par le moyen d'alkalis qui abſorbent la partie aqueuſe des eſprits, & qui les rendent ainſi plus forts. On fait la concentration des acides par les métaux qui ſe chargent de la partie la plus acide, & la ſéparent en quelque façon de la partie aqueuſe ; c'eſt ainſi qu'on fait le vinaigre radical.

CHAPITRE VI.

De la Sublimation.

LA ſublimation eſt une opération par laquelle on ſublime un corps volatil dans un cornet de papier, dans un aludel, &c. ou lorſqu'on le fait monter dans le chapiteau d'une cucurbite, dans laquelle on l'a mis ſur le feu. Les ſublimations ſe font ordinairement au feu de ſable, & le chapiteau dans lequel on reçoit ce qui ſe ſublime, eſt le plus ſouvent ſans bec ouvert, ce qu'on nomme ordinairement *chapiteau aveugle*. Cependant lorſque par l'action du feu, il peut ſortir du corps qu'on a mis à ſublimer, de l'eau, de l'eſprit, ou de l'huile, en un mot, quelque liqueur, il faut ſe ſervir d'un chapiteau qui ait un bec ouvert, & l'ajuſter à un récipient; dans ce cas, il faut placer la cucurbite qui eſt ſurmontée d'un chapiteau ouvert, de façon qu'elle ſoit un peu penchée du côté du bec du chapiteau, pour que l'humidité qui gâteroit ce qu'on ſublime, ait plus d'écoulement.

La ſublimation differe peu de la diſtillation, c'eſt pourquoi il y en a qui ont

 nommé la ſublimation, *diſtillation ſéche*; ces deux opérations différent l'une de l'autre, ſurtout en ce que par la diſtillation, il n'y a que les parties fluides des corps qui s'en élevent, au lieu que dans la ſublimation, ce ſont les parties ſolides & ſéches; deſorte que les matieres les plus propres à la diſtillation ſont fluides, au lieu que celles qui conviennent à la ſublimation ſont ſolides.

CHAPITRE VII.

De la Rectification.

LA rectification en Chimie, eſt une diſtillation, ou une ſublimation réitérée, pour plus de perfection; la rectification agit ſur des matieres qui ont déja été diſtillées ou ſublimées: on ſe propoſe en les rectifiant, de les rendre ou plus claires, ou plus ſpiritueuſes, ou plus pures, ou plus agréables, ou plus efficaces; en un mot, les rectifier, c'eſt les corriger pour les rendre plus parfaites. *Voyez* les Chapitres précédens, de la Diſtillation & Sublimation, page 33 & 39.

On rectifie des ſels volatils, ou avec

l'eſprit de vin, comme je l'indiquerai, Part. II. Chap. XV. ou en les réſublimant, ce qui ſe fait de différentes façons, comme on le verra dans la ſuite de cet Ouvrage. *Voyez* Sel volatil de ſuccin, Sel volatil de corne de cerf, &c. On rectifie les eſprits en les rediſtillant ; pour faire cette opération à propos, & avec intelligence, il faut ſçavoir que cet eſprit, qui dans la diſtillation de la corne de cerf ne monte que le dernier, montera le premier dans la rectification.

Déphlegmation.

La déphlegmation eſt une eſpéce de rectification, dans laquelle on a pour objet la ſéparation de l'humidité ſuperflue.

Cohobation.

On doit auſſi rapporter à la rectification & à la diſtillation, la cohobation qui ſe fait en reverſant ce qu'on a diſtillé, ſur ce qui eſt reſté dans la cucurbite ou dans la cornuë, & en rediſtillant comme la premiere fois ; ce qu'on réïtere pluſieurs fois, ſelon le beſoin.

La circulation.

La circulation en Chimie eſt une eſpéce de cohobation, par laquelle ce qui diſtille retombe dans la même cucurbite, ou dans le même matras, d'où il remonte & redeſcend continuellement;

 le vaiſſeau dans lequel on fait cette opération, ſe nomme *Pelican*.

Il ſe fait auſſi une eſpéce de circulation, lorſqu'on fait une digeſtion dans des vaiſſeaux de rencontre, qui ſont deux matras ajuſtés de façon, qu'ils s'abouchent, & que le bec de celui de deſſus entre dans l'ouverture de celui de deſſous : celui de deſſus doit être plus petit que celui de deſſous.

CHAPITRE VIII.

De la Diſſolution.

LA diſſolution eſt une diviſion d'un corps en parties ſi fines, qu'elles ne ſont point ſenſibles à la vue, & qu'elles ſe ſoutiennent dans le diſſolvant qui eſt fluide.

Nous ne connoiſſons, ou nous ne jugeons le plus ſouvent que ſur le rapport de nos ſens : le goût nous ſert à diſtinguer les corps ; la diſſolution du cuivre a, ſelon Henckel, un goût auſtere ; celle du vitriol martial un goût douceâtre ; celle du ſucre de Saturne l'a très-doux ; les ſels neutres ſont amers.

Diſſolution eſt un terme générique, qui ſignifie auſſi décompoſition ; telle

eſt la diſſolution radicale en Alchimie, par laquelle on prétend que les corps ſont diſſous en leurs principes même, ſans pouvoir être rétablis ; par exemple, les Alchimiſtes prétendent qu'une véritable teinture d'or, eſt une diſſolution radicale par l'extraction du ſoufre de l'or, deſorte que ce métal ne puiſſe plus être rétabli en or.

L'exemple le plus commun de la diſſolution eſt celle qui ſe fait des ſels dans l'eau ; l'eau ne ſe charge par la diſſolution que d'une certaine quantité des ſels, même de ceux qu'elle diſſout le mieux ; une livre d'eau peut diſſoudre une livre de ſel de Glaubert, elle ne peut diſſoudre que ſix onces de ſel commun, ou quatre onces de vitriol, ou quatre onces de nitre, ou une once de tartre vitriolé, ou un gros de tartre crud, ce qui differe cependant, ſelon la pureté de ces ſels, ſelon la bonté de l'eau, & ſelon la chaleur ou le froid de l'eau ; l'eau chaude diſſout en géneral plus de ſel, que ne fait l'eau froide : le plus ou le moins de communication avec l'air, & la différente température de l'air, font beaucoup auſſi à la diſſolution.

Il eſt bon de ſçavoir que le ſel de Glaubert ſe diſſout plus aiſément que ne

 fait le nitre, le nitre plus aiſément que le ſel marin, le ſel marin plus aiſément que le tartre vitriolé, le tartre vitriolé plus aiſément que le tartre crud, & le tartre crud plus aiſément que le ſel de ſélénite; & il faut plus d'eau à proportion pour tenir en diſſolution les ſels difficiles à diſſoudre; il eſt bon de remarquer que tenir des ſels en diſſolution, ou les diſſoudre, ſont deux choſes quelquefois différentes.

Le ſel de Glaubert reſte en diſſolution avec ſon poids égal d'eau, ſans s'y cryſtalliſer; il faut plus d'eau pour le nitre, plus encore pour le ſel marin, plus pour le tartre vitriolé que pour le ſel marin, plus pour le tartre crud que pour le tartre vitriolé; & enfin plus pour le ſélénite, que pour aucun autre ſel connu.

Les petites parties des ſels diſſous ne perdent pas la figure propre du ſel par la diſſolution: les parcelles ſalines ſe rallient peu à peu dans le diſſolvant même, lorſqu'une partie du diſſolvant eſt évaporée, & lorſque ſon mouvement ſe rallentit, & que le diſſolvant ſe refroidit. *Voyez* Cryſtalliſation. M. Rouelle, de l'Académie Royale des Sciences, & Démonſtrateur de Chimie au Jardin du

Roi, donna en 1744 un bon Mémoire ſur la cryſtalliſation des ſels neutres.

CHAPITRE IX.

De la Cryſtalliſation.

LA Cryſtalliſation eſt une eſpéce de coagulation des ſels qui ſont dans un état de fluidité par la diſſolution.

Ce n'eſt pas une regle ſûre en général, de faire évaporer les diſſolutions ſalines juſqu'à la pellicule, c'eſt-à-dire, juſqu'à ce qu'il ſe forme une eſpéce de crême à la ſurface de l'eau, avant que de mettre dans un lieu frais à cryſtalliſer. Pour le ſel de Glaubert, & pour le ſel de Seignette, il ne faut pas en faire évaporer les diſſolutions juſqu'à pellicule, parce qu'on n'auroit pas de beaux cryſtaux, mais ſeulement une maſſe ſaline confuſe; ce ſont les deux ſels qui ſe cryſtalliſent, ſans qu'il ſe forme à la ſurface de l'eau une pellicule pendant l'évaporation.

Il faut auſſi, en faiſant évaporer le trop d'humidité des diſſolutions, prendre garde à ne pas diſſiper la partie ſaline par un feu trop fort; car quoique l'eau ſoit plus légere que le ſel, cepen-

dant les parties d'eau élevées par le feu, peuvent enlever des parties de sel, parce qu'elles ont beaucoup de liaison avec elles, comme on voit que le sel ammoniac sublime avec lui des matieres, spécifiquement plus pésantes que lui: la partie saline qui se dissipe avec l'eau par l'évaporation, est la moins âcre & la plus acide du sel, ce qui se fait par la même méchanique par laquelle le nitre devient d'autant plus alkali, qu'il est tenu plus long-temps en fusion. *Voyez* Stahl, *Opuscul Chim. p.* 548.

Il ne faut donc pas faire évaporer promptement les dissolutions des sels, parce qu'on en perdroit ainsi beaucoup; soit nitre, soit sel marin, soit tartre vitriolé; & ce qui s'en dissipe est plus sel, plus acide, plus pur: il reste une matiere plus grasse, qui au feu se séche, & à l'air s'humecte; c'est ce qu'on appelle *eau-mere*. L'eau-mere du vitriol est celle qui se séche plus aisément; celle du sel marin & celle du nitre se séchent plus difficilement.

L'air entre dans la composition des crystaux des sels, c'est pourquoi il ne faut pas couvrir les vaisseaux où sont à crystalliser les sels; il faut même quelquefois rompre la pellicule saline qui

couvre la liqueur, pour que les autres cryſtaux qui ſe forment deſſous, communiquent avec l air. M. Boyle a trouvé que l'acide du nitre verſé ſur l'alkali du tartre, ne donne de beaux cryſtaux de nitre, que lorſque le mêlange a été expoſé long-temps à l'air.

Chaque ſel moyen a une forme particuliere, lorſqu'il eſt cryſtalliſé, les ſels reprennent toujours leur forme particuliere, en ſe cryſtalliſant après avoir été diſſous dans l'eau.

Dans les cryſtalliſations réguliéres, le ſel commun, c'eſt-à-dire, le ſel gemme & le ſel marin ſont en cubes, comme de petits dez; le vitriol prend la forme de lozange; l'alun à huit côtés, le nitre en a ſix, & eſt en aiguilles, &c.

Pour purifier un ſel, on le diſſout dans de l'eau, on en filtre la diſſolution, & on la fait évaporer en partie; on porte enſuite le tout dans un lieu ſec & frais où le ſel ſe recryſtalliſe. Le ſel ainſi traité eſt ce qu'on appelle *un ſel purifie*; c'eſt pourquoi on dit nitre purifié, ſel ammoniac purifié, &c.

Il ne faudroit mettre d'eau, pour purifier les ſels, que ce qu'il en eſt néceſſaire pour les diſſoudre; par ce moyen on ne feroit d'évaporation que

par l'air ſeul, & on ne perdroit point de ſel.

Les ſels qu'on purifie en les faiſant réſublimer, s'appellent *Sels rectifiés*. *Voyez* Rectification, Chap. VII. Part. I.

CHAPITRE X.

De la Précipitation.

LORSQUE les parties d'un corps étant diviſées, & imperceptiblement ſoutenues dans un fluide, c'eſt-à-dire, lorſqu'un corps étant diſſous, ſes parties en ſe rejoignant deviennent ſenſibles, ceſſent d'être ſoutenues dans la liqueur, & tombent au fond du vaiſſeau dans lequel eſt contenu la diſſolution; cette opération eſt ce qu'on nomme *précipitation*.

Lorſque cela ſe fait en y ajoûtant quelqu'autre matiere, cette matiere ajoûtée eſt ce qu'on nomme *précipitant*; & ce qui eſt tombé au fond du vaiſſeau eſt ce qu'on appelle *precipité*, &c. *Voyez* Magiſtere.

Precipitant.

Précipité.

La précipitation ne ſe fait pas ſeulement par l'abandon que fait le diſſolvant du diſſous à précipiter, il ſe fait une combinaiſon du précipitant & du précipité,

pité, puisque les précipités sont différens selon les différentes choses qu'on emploie pour en faire la précipitation : par exemple, le précipité de bismuth n'est pas d'un aussi beau blanc par les alkalis fixes, ni par les alkalis volatils, que par l'eau pure.

C'est improprement qu'on donne le nom de *précipité* à certaines préparations, comme on le donne au mercure calciné seulement par une douce & longue chaleur; on nomme ce mercure ainsi préparé, *Précipite-per-se*.

Ce qui est dissous par les acides, peut en général être précipité par les alkalis; ce qui est dissous par les alkalis, peut être précipité par les acides, & même par des acides plus foibles; on peut ajoûter encore que les précipités faits par les acides foibles, sont plus fins que les précipités faits par des acides plus forts.

CHAPITRE XI.

Du Feu.

NOUS ne connoissons le feu que par ses accidens, nous n'en avons l'idée par aucune propriété qui lui

CHAP. XI. ſoit eſſentielle & particuliere, mais ſeulement par ſes effets, qui ſe montrent par-tout où ils ſe font, quoiqu'ils ne ſe faſſent point par-tout où eſt le feu; c'eſt pourquoi je ne rapporterai que quelques-uns de ſes effets, qu'il importe au Médecin & à l'Apothicaire de ſçavoir, pour la compoſition & la propriété des remédes.

Le feu eſt différent ſelon ſa différente action; or il agit différemment ſelon ſa différente nature, & ſelon la différente maniere de l'appliquer. Le feu de charbon eſt différent de celui de bois; le feu donné à nud eſt différent d'un feu donné par le moyen de l'eau, qu'on appelle *bain-marie*.

Il faut plus de feu pour faire bouillir l'huile, que pour faire bouillir l'eau.

Le plus grand degré de chaleur qu'on puiſſe donner à l'eau, n'eſt pas celui qu'elle a quand elle boût, c'eſt quand elle eſt prête à bouillir; ainſi il eſt bon de ſçavoir que ce n'eſt pas plus faire chauffer ou cuire, que de faire plus bouillir.

Quelqu'opération qu'on faſſe dans les fourneaux de réverbere, on doit bien prendre garde qu'il faut que la flamme ſoit toujours claire, parce que lorſqu'elle eſt obſcure, & le fourneau en

fumée, la matiere s'y fond très-difficilement, & se brûle quelquefois sans se fondre ; l'air donne au feu de la force & de l'activité.

Le sable transmet une chaleur plus forte que ne fait la cendre, mais il est plus sujet à faire casser les vaisseaux de verre.

Le feu nud est souvent à préférer à celui du bain de sable, parce que si le feu est trop fort pour ce qu'on fait, on peut y remédier très-promptement en bouchant bien toutes les ouvertures du fourneau, après avoir ôté les plus gros charbons & le bois allumé ; au lieu que lorsque le bain de sable est une fois échauffé, on ne peut en diminuer la chaleur que peu à peu, parce qu'il la conserve long-temps.

On brûle dans certaines opérations des mottes, ou du tan, parce que le feu en est doux & égal ; je me sers aussi pour cela des scieures de bois, de tourbes, &c.



CHAPITRE XII.

De l'Air.

DANS la plûpart des opérations de Chimie, il faut obſerver la température de l'air ; il la faut choiſir différente pour différentes opérations : pour les unes, il faut que l'air ſoit humide, & pour les autres, il le faut ſec : pour quelques-unes, il faut qu'il ſoit chaud, & il y en a pour leſquelles il le faut froid.

L'air eſt néceſſaire pour les diſſolutions, l'eau ne diſſout point le fer, lorſqu'on en a tiré l'air ; c'eſt pourquoi il faut pour les diſſolutions, choiſir un lieu où on ait l'air libre.

L'air fait partie de tous les corps, non-ſeulement des fluides, mais auſſi des ſolides ; & même M. Hales * a trouvé que les ſolides contiennent plus d'air, que n'en contiennent les fluides.

* Statique des végétaux.

L'air entre dans la compoſition des cryſtaux des ſels. *Voyez* Chap. IX. de la Cryſtalliſation.

Notre ſanté dépend en général plus de l'air, que de toute autre choſe ; c'eſt ce qui a fait dire à Hippocrate dans ſon

Traité des Vents, que l'air eſt la cauſe de la vie & des maladies.

L'homme en naiſſant commence par reſpirer, & il ne ceſſe de reſpirer que lorſqu'il ceſſe de vivre.

L'air n'eſt pas ſeulement néceſſaire à notre vie pour la reſpiration, il peut auſſi beaucoup ſur notre ſanté par les différens degrés de chaleur, de froid, d'humidité & de ſéchereſſe dont il eſt ſuſceptible; nous ſommes eſſentiellement affectés des changémens qui arrivent à ſa péſanteur & à ſon reſſort.

La plûpart des animaux nés, ſe nourriſſent & croiſſent indiſpenſablement dans l'air, comme certaines plantes ne peuvent vivre qu'elles ne ſoient totalement enfermées dans l'eau; ces fluides réſiſtent par-tout également à l'allongement des fibres des animaux & des végétaux, ſuivant la figure naturelle de chaque eſpéce.

Tout le monde ſçait combien l'air eſt utile à la ſanté; on convient même qu'il eſt néceſſaire à la vie, cependant on n'y fait pas aſſez d'attention; il ſemble qu'on n'en jouit, que parce qu'on ne peut pas faire autrement. Les choſes les plus utiles à la vie, ſont celles

CHAP. XII. qu'on néglige le plus, quand elles ſont communes.

L'air & la partie la plus onctueuſe du chocolat font la mouſſe lorſqu'on les agite; la bonté du chocolat mouſſé ne vient pas ſeulement de cette partie onctueuſe, mais de l'air qui y eſt mêlé; c'eſt une erreur de croire que la mouſſe donne des vents: les vents qui ſe forment dans les corps vivans, ne viennent pas de choſes ſemblables *.

* V. la Pneumatologie de M. de Combuſtier.

Il eſt fort mauvais pour la ſanté, de reſpirer un air chargé de la tranſpiration de pluſieurs perſonnes, où qui eſt enfermé dans un lieu mal-propre; & cela eſt encore plus à éviter dans le temps qu'on mange, que dans tout autre temps, parce qu'en mâchant, l'air extérieur ſe mêle avec les alimens; l'air fait une partie eſſentielle de la nourriture, & il contribue beaucoup aux digeſtions; c'eſt pourquoi on digere différemment les mêmes alimens, ſelon la différence de l'air qu'on reſpire: l'air de la Campagne eſt différent de celui de la Ville, & l'experience apprend qu'on digere ordinairement mieux à la Campagne qu'à la Ville.

Il faut, autant qu'on le peut, manger

dans un air pur & libre, & on ne doit pas négliger de renouveller l'air des appartemens, ſurtout de ceux qu'on habite. Il eſt fort utile pour la ſanté de mettre les lits à l'air dès qu'on eſt levé, & de ne les refaire que lorſqu'ils ſont refroidis.

Le ſcorbut & les autres maladies deſquelles meurent tant de Soldats, viennent de ce qu'étant enchambrés ou caſernés en grand nombre & mal-proprement, ils reſpirent un air puant qu'il faudroit avoir ſoin de leur faire renouveller ; on devroit avoir le même ſoin pour les chambres des Domeſtiques, pour les anti-chambres, & pour les Egliſes.

Lorſque les différentes qualités naturelles de l'air ne ſont pas proportionnées entr'elles, ou qu'elles ne ſont pas telles qu'elles doivent être dans chaque ſaiſon, les corps qui vivent ſur la terre, & auſquels l'air eſt néceſſaire, en ſont plus ou moins affectés, & elles cauſent quelquefois des maladies ; c'eſt d'où viennent le plus ſouvent les maladies qui ſont communes dans certains temps, & qu'on nomme *épidémiques*, ou *populaires*, dont je donne l'Hiſtoire chaque année, dans les Mémoires de l'Académie des Sciences.

CHAPITRE XIII.

De l'Eau.

L'EAU est le plus utile, le moins désagréable, le plus commun, & le plus facile de tous les remédes : il n'est point de reméde universel, sans cela l'eau en seroit un. Pindare a célébré les grandes qualités de l'eau, & plusieurs Philosophes l'ont regardée comme le principe de tout.

Il y a autant de différentes eaux, que de différentes terres, c'est-à-dire, les eaux sont différentes, selon les différentes terres qu'elles traversent; elles dissolvent & emportent les sels des terres par lesquelles elles passent, & elles en prennent les qualités : les bonnes eaux sont celles qui ont en elles peu de principes ordinaires de la terre, & qui n'ont rien de métallique ni d'étranger, si ce n'est de l'air pur.

L'eau est l'agent universel, non seulement de la nutrition & de l'accroissement, mais encore de la génération des corps : rien n'est meilleur en général, que l'eau, pour la digestion & pour la génération; c'est un grand éloge, &

bien mérité. Les animaux qui vivent dans l'eau ſont les plus féconds & les plus voraces.

L'eau n'agit pas ſeulement comme mobile, elle entre auſſi dans la compoſition même des corps les plus ſolides; alors elle y change, pour ainſi dire de nature, par la force de la combinaiſon. M. Stahl, Médecin Pruſſien, & grand Chimiſte, a raiſon de dire que la combinaiſon & la liaiſon de l'eau avec d'autres matieres, avec leſquelles elle fait ſouvent un corps ſec, quoiqu'elle y ſoit reſtée en grande quantité, mérite qu'on y faſſe attention.

L'eau combinée dans du mortier de chaux & de ſable, ou de plâtre, fait encore partie du mortier, quoique ſec; deſorte que le poids du mortier ſéché ſurpaſſe celui du plâtre ou de la chaux vive & celui du ſable, pris enſemble.

L'analyſe des eaux eſt ce qu'il y a de plus difficile en Chimie, comme les expériences ſur les fluides en Phyſique, ſont en général les plus difficiles. Il faut, pour pouvoir parler ſçavamment des eaux & des principes qui les compoſent, être non-ſeulement verſé dans la Chimie, mais même il faut y être très-habile & profond.

L'eau, comme l'air, entre aussi dans la composition des crystaux des sels. *Voyez* Chapitre IX. de la Crystallisation, & Chap. XII. de l'Air.

L'eau, aussi bien que l'air, est sujette à contenir dans soi bien des choses étrangeres ; les vers qui s'engendrent dans le corps humain, viennent le plus souvent de l'eau, dans laquelle se trouvent communément les œufs de ces animaux : ces œufs éclosent & prennent vie dans le corps humain. Les enfans y sont plus sujets, parce que la chaleur de leur corps est plus propre à faire éclore ces œufs, & il y a dans leurs entrailles une humidité plus douce, que dans les personnes d'un certain âge, dans lesquelles il y a des humeurs âcres & ameres par la bile, ce qui convient moins aux vers, que le doux.

Il est fort bon, pour purifier l'eau à cet égard, de la faire chauffer assez pour cuire ces œufs, ou pour les mettre hors d'état de prendre vie; il ne faut pas chauffer l'eau assez pour lui faire perdre l'air qu'elle contient, & qui la rend légere à proportion de la quantité qu'elle en contient ; c'est pourquoi c'est une fort bonne pratique de batre l'eau en la versant plusieurs fois d'un vaisseau dans

un autre, à un air libre & pur. On peut par ces moyens rendre une eau dure & pésante, très-légere & très-bonne, pourvu qu'elle soit pure, comme le sont ordinairement les eaux des sources vives, qui sont froides & dures : il suffira de les faire chauffer & de les transvaser, comme je viens de le dire; car c'est une grande qualité pour une eau d'être pure, c'est-à-dire, pure eau, ayant le moins qu'il se peut de parties qui ne sont point eau; les autres mauvaises qualités, sçavoir, d'être pésantes & dures, se peuvent corriger, comme je viens de le dire, au lieu qu'il est très-difficile de corriger l'impureté d'une eau. C'est un grand préjugé de croire que toute eau est bonne lorsqu'elle est légere; il y a de très-mauvaises eaux, comme le sont les eaux de mares & de fumier, qui sont très-légeres; le plus ou le moins de légereté des différentes eaux vient surtout du plus ou moins d'air qu'elles contiennent : il est bon de sçavoir, par rapport à l'usage des fontaines sablées, que l'eau en se filtrant par le sable, perd l'air qu'elle contient, ou du moins elle en perd la plus grande partie; on sçait que l'eau, quoique plus sensible que l'air, traverse des corps,

 comme le papier, que ne peut traverser l'air.

La pésanteur du pied cube d'eau douce ordinaire, est entre soixante-dix à soixante-douze livres.

Herodote dit qu'il y a près de Suse en Asie, une Riviere qu'on nomme *Choaspe*, dont l'eau est exquise & délicieuse à boire; il assure que les Rois de Perse n'en buvoient point d'autre, & que quelque part où ils allassent, on portoit toujours de cette eau à leur suite, dans des vaisseaux d'argent, après l'avoir mise sur le feu.

Pour donner des vues qui peuvent servir à purifier l'eau trouble, je vais rapporter aussi ce que dit Thevenot, dans le second Tome de ses Voyages, où en parlant de l'eau du Nil, qui est fort trouble & fort bourbeuse, il apprend que pour la rendre claire, on se sert en Egypte de grands vaisseaux de terre blanche, contenant environ quatre seaux d'eau; que quand ils sont pleins d'eau, on en frote le dedans avec deux ou trois amandes, jusqu'à ce qu'elles soient dissoutes ou usées, & qu'environ un quart-d'heure après, l'eau devient très-claire; que pour cela les Porteurs d'eau ont une pâte d'amande avec la-

quelle ils frotent les vaisseaux. Lorsque
je rapporte ce Passage de Thevenot, ce n'est pas que j'y ajoûte une foi aveugle, mais je crois que cela n'est pas impossible; d'ailleurs, il est aisé d'en faire l'expérience, & il seroit fort utile d'y réussir.

L'eau de pluie est la plus légere en général, parce qu'elle contient ordinairement plus d'air qu'aucune autre, ayant été long-temps dans l'atmosphere; l'eau de pluie est une espéce d'eau distillée; on ne doit cependant pas encore la regarder comme parfaitement pure, elle tient de la nature des exhalaisons dont l'air est toujours plus ou moins chargé. L'eau de pluie est plus pure dans le Printemps qu'en Eté, surtout lorsqu'il y tonne; les corps transpirent plus en Eté, & leur putréfaction y est plus commune par les chaleurs; les exhalaisons de tous les corps qui transpirent, ou qui pourrissent, se trouvant répandues dans l'air, s'y attachent aux parties aqueuses qui les mouillent, & ces exhalaisons gâtent ainsi l'eau de pluie; au lieu que dans le Printemps, les corps transpirent moins, & cette saison succédant à l'Hiver, l'air y est plus pur, parce que le froid a empêché la corrup-

 tion des corps, ſurtout de ceux qui ſont répandus dans l'air ; c'eſt par cette raiſon ſeulement que la pluie & la roſée du mois de Mai eſt préférable à celles de tout autre temps; & par la même raiſon, celle du matin vaut mieux que celle du ſoir.

Il faut ſçavoir, pour pluſieurs opérations, que l'eau commençant à bouillir, acquierre un degré de chaleur déterminé, par lequel elle ne s'échauffe plus par le plus grand feu ; c'eſt-à-dire, que l'état où l'eau eſt la plus chaude ſur le feu, ſe trouve dans l'inſtant qu'elle eſt prête à bouillir, ou qu'elle commence à bouillir.

C'eſt de l'eau pure dont je parle, lorſque je dis que l'eau bouillante n'eſt pas ſuſceptible d'une plus grande chaleur ; car lorſque l'eau contient quelque ſel, ou quelque terre, elle eſt encore ſuſceptible de différens degrés de chaleur.

La chaleur qui fait bouillir l'eau eſt d'environ quatre-vingt, à quatre-vint-dix degrés du thermométre.

L'eau diſtillée.

Lorſqu'on veut avoir de l'eau diſtillée, il faut mettre de bonne eau ordinaire dans un alambic, & en faire diſtiller doucement les deux tiers au bain de ſable, & lorſqu'on veut l'avoir plus parfaite, on peut la diſtiller au bain-marie, & ſe ſervir de vaiſſeaux de verre,

parce qu'elle prendroit de l'odeur dans un alambic de cuivre ; l'eau qui naturellement est sans goût, prend très-aisément du goût.

L'eau est éminemment fluide, elle est le liquide le plus parfait, c'est d'elle que les autres liqueurs tiennent leur fluidité : à user de l'eau comme fluide, il n'importe pas qu'elle soit froide ou qu'elle soit chaude ; comme rafraîchissant, il faut qu'elle soit froide ; comme délayant les humeurs, & donnant de la souplesse aux fibres, il la faut chaude.

Ses propriétés sont en grand nombre & des plus utiles ; elle peut mieux que la plûpart des autres médicamens, redonner de la fluidité aux liqueurs du corps, dont la vie dépend de leur circulation ; elle est très-propre à amollir & à dissoudre les embarras des visceres, lorsque leurs petits vaisseaux sont bouchés par des humeurs épaisses.

L'eau est le dissolvant le plus naturel de tous les sels, qui sont les différens âcres d'où partent la plûpart des maladies ; & dans ce cas, l'eau est fort utile pour lessiver le sang, lorsque ces âcres donnent de la chaleur, & causent des maux de gorge, des insomnies, la fiévre même, &c.

CHAP. XIII. L'eau tiéde a la propriété de relâcher les fibres trop tendues, & l'eau froide a celle de raffermir les fibres relâchées; l'eau peut par ces effets remédier à un grand nombre de maladies.

L'eau froide bue en grande quantité est un bon reméde pour les phrénésies, & pour certaines coliques bilieuses.

On se trouve bien d'en boire immédiatement avant chaque repas, pour se donner la liberté du ventre; il est fort utile dans bien des cas d'en boire le matin à jeun, comme on boit ordinairement différentes eaux minérales, dont les meilleurs effets viennent de ce que c'est de l'eau, & de l'eau prise, suivant le régime d'un Médecin. L'eau augmente la qualité des minéraux, elle les rend ordinairement plus efficaces qu'ils ne seroient, si on les prenoit autrement.

Lorsqu'on est échauffé, & que la bile est enflammée, sans mal de poitrine, il est bon de mettre quelques gouttes de vinaigre dans l'eau qu'on boit pour se rafraîchir, & pour tempérer l'effervescence de la bile. Hippocrate recommandoit cette pratique dans ces cas, & les Soldats Romains en faisoient ordinairement usage.

On peut aussi au lieu de vinaigre,

mettre quelques gouttes d'eau-de-vie dans l'eau qu'on boit pour se désaltérer, lorsqu'on est échauffé & en sueurs, par trop de fatique, & dans un temps chaud.

L'usage extérieur de l'eau a aussi de très-bons effets ; je l'ai employée ainsi utilement pour une maladie épidémique qui eut cours dans le mois d'Août 1747 * ; c'étoit une fiévre avec une douleur de tête extraordinaire ; cette douleur de tête prenoit par accès, ces accès duroient environ une heure, & les intervalles avoient à peu près la même durée. Dans le temps des accès le visage ne rougissoit point, il conservoit son teint ordinaire ; les muscles de la face paroissoient être en contraction, parce que les traits du visage étoient plus marqués dans le temps de l'accès, & il découloit alors des larmes des yeux.

* V. Mem. de l'Acad. R. des Sc. 1747.

L'usage des serviettes mouillées d'eau tiéde, desquelles on enveloppoit la tête du malade, guérissoit fort facilement cette maladie.

On sçait combien l'usage des bains est utile pour rafraîchir, pour ouvrir les pores, calmer les douleurs de colique néphrétique, & autres ; pour les suppressions des urines, des régles, &c.

Le mal se trouve presque toujours

avec le bien : il y a dans tout quelque inconvénient ; l'eau n'eſt pas toujours utile, elle eſt même quelquefois nuiſible, ſi on en prend inutilement, & trop, elle entraîne dehors les ſucs nourriciers deſtinés à l'entretient & à la force du corps ; elle peut décompoſer en quelque façon le ſang, lorſqu'il eſt foible & mal uni, en faiſant dominer trop ſa partie aqueuſe ; elle peut cauſer ainſi des hydropiſies ; quelquefois même, plus on a beſoin d'uſer de l'eau, plus on la doit prendre avec précaution & par degrés, pour éviter le contraſte : priſe imprudemment froide, elle peut détruire la chaleur naturelle ; chaude, elle peut diminuer l'élaſticité des fibres & relâcher les viſceres, comme l'eſtomac : il eſt ſage de conſulter un Médecin ſur tout ce qui regarde la ſanté, non-ſeulement pour ſe guérir, mais encore pour ſe conſerver. La Médecine conſervatrice & la préſervative, ſont fort au-deſſus de la curative à tous égards ; cependant on n'emploie ordinairement que la curative qui eſt moins ſûre, & plus déſagréable que la conſervatrice & la préſervative ; il faut pourtant y avoir recours, dès qu'on en a beſoin, & ne pas trop attendre, comme on fait ordinairement.

CHAPITRE XIV.

De l'Huile en général.

L'Huile eſt un liquide, qui par lui-même, ne peut ſe mêler avec l'eau ; la propriété de s'enflammer au feu, lui eſt particuliere.

La plûpart des huiles ſurnagent l'eau & les liqueurs aqueuſes ; les unes ſont graſſes, comme eſt l'hüile d'olives ; les autres qui ſont plus ſubtiles, ne graiſſent point les doigts lorſqu'on les touche ; on les nomme *huiles ethérees*, comme eſt l'huile de térébenthine.

Huiles graſſes.

Huiles éthérées.

Il y a des huiles, qui miſes dans l'eau, tombent au fond ; ces huiles ſont épaiſſes, réſineuſes, & elles ont ordinairement la conſiſtance des baumes liquides.

Les huiles ſont ou eſſentielles, ou fixes ; les huiles eſſentielles ſe tirent par expreſſion, comme eſt l'huile d'amandes douces ; ou elles ſe tirent par la diſtillation, comme eſt l'huile de canelle ; les huiles qu'on tire par la diſtillation ſont ordinairement volatiles.

Huiles eſſentielles.

Les huiles fixes ſont celles, qui par la diſtillation, ne peuvent ſortir qu'en

Huiles fixes.

 employant un feu très-fort, comme est l'huile du gayac.

L'uſage des huiles eſt fort étendu & fort utile en Médecine ; elles abſorbent & enveloppent, pour ainſi dire, les âcres acides & les ſalés, deſorte qu'elles adouciſſent & calment, ſoit qu'on les prenne intérieurement, ſoit qu'on les applique extérieurement ; elles donnent de la force aux fibres, & leur rendent la ſoupleſſe néceſſaire, en les nourriſſant ; d'ailleurs, les huiles tiennent un peu de la nature des baumes. *Voyez* le Chapitre IX. de la troiſiéme Partie, des Huiles des Plantes.

L'huile n'eſt pas un bon reméde pour les véritables coliques de Peintre, qui viennent des couleurs ou du plomb, parce que l'huile ne détache point, elle fait une eſpéce de vernis avec la matiere des couleurs dans les entrailles ; il vaut mieux employer dans ce cas l'émétique pour ſecouer la partie à laquelle eſt attachée la matiere qui cauſe la colique, l'ipecacuana y fait fort bien auſſi ; enſuite on donne des lavemens avec le diaphenix ; & pour calmer on fait prendre autant d'huile de noix que de vin chaud, en lavement.

CHAPITRE XV.

Du Sel en général.

LE ſel, par rapport à la maniere de le tirer des corps, eſt ou ſel eſſentiel, ou ſel volatil, ou ſel fixe.

Le ſel eſſentiel ſe tire par la cryſtalliſation; le ſel volatil eſt plus fin, & il s'éleve par l'action du feu; le ſel fixe au contraire, réſiſte à une grande violence du feu: ordinairement on le tire des corps par la calcination.

Sel eſſentiel.

Sel volatil.

Sel fixe.

Les ſels ſont ou acides, ou alkalis, ou neutres; lorſqu'on dit *ſel*, ſans y ajoûter l'épithéte *acide*, ni celle *alkali*, on entend ordinairement le ſel neutre, c'eſt-à-dire, qui n'eſt ni acide, ni alkali, c'eſt pourquoi on l'appelle *ſel ſale*; on appelle auſſi ces ſels, *ſels moyens*, parce qu'ils tiennent, pour ainſi dire, le milieu entre les acides & les alkalis. *Voyez* Chapitre VIII. de la Diſſolution, & Chap. IX. de la Cryſtalliſation.

Sel neutre.

Sel moyen.

Les ſels ſont en général les remédes les plus apéritifs que fournit la Médecine; ils ne ſont pas ſeulement apéritifs des reins & de la veſſie pour l'écou-

 lement de l'urine, ils ſont apéritifs de tous les couloirs des viſceres.

Les ſels neutres ſont ſurtout purgatifs, lorſqu'on en prend une quantité ſuffiſante ; ils ſont toniques, c'eſt-à-dire, ils mettent les fibres dans une tenſion convenable. Les ſels ne ſont pas ſeulement propres à rétablir la tenſion des fibres relâchées, ils peuvent auſſi diminuer leur tenſion, lorſqu'elle eſt trop grande, comme le fait la poudre tempérante du Médecin Stahl.

CHAPITRE XVI.

Des Acides en général.

LES ſels acides donnent un goût aigre, & ils font prendre aux teintures bleues, comme ſont celles de violettes, &c. une couleur rouge.

Il y a trois acides principaux, qui ſont du genre des minéraux, ſçavoir, l'acide vitriolique, l'acide du nitre, & l'acide du ſel marin.

On peut diſtinguer ces acides les uns des autres, par les différentes couleurs rouges qu'ils donnent aux teintures bleues ; l'acide vitriolique, qui eſt le plus fort, donne un rouge plus foncé,

que ne fait l'acide du nitre ; & l'acide du nitre en donne un plus foncé, que ne fait l'acide du sel commun, qui généralement parlant, est le plus foible de ces acides.

Les sels acides sont en général plus pésans, que ne sont les sels neutres & les alkalis ; il y a cependant des acides volatils, comme sont les acides sulfureux & le vin aigre ; les fixes sont l'acide du vitriol, le tartre, &c.

On peut aussi distinguer les acides, en acides minéraux, comme est celui du sel commun ; en acides végétaux, comme est celui du vinaigre ; & en acides animaux, comme est celui des fourmis, & le lait aigre.

Les acides coagulent les liqueurs animales, comme on le voit arriver au lait ; c'est pourquoi on s'en sert pour prévenir la dissolution du sang, sur la fin des fiévres ardentes, lorsqu'il s'est formé dans les humeurs du malade un âcre urineux, qui vise à l'alkali ; c'est pourquoi Hippocrate recommandoit les acides dans ces cas.

Les acides temperent l'effervescence de la bile & du sang ; c'est ce qui les rend utiles à ceux qui ont le visage rouge par trop de chaleur ; & au contraire,

CHAP. XVI. les acides ſont contraires à ceux qui ne ſont point ainſi échauffés, ou qui ont des ſentimens de froid dans les chairs, & qui ont le viſage pâle.

Dans certains cas, les acides ſont atténuans & apéritifs, comme lorſqu'il y a des humeurs glaireuſes ou coënneuſes avec chaleur; alors les acides agiſſans ſur les fibres, ſont des remédes toniques qui les excitent à briſer les liqueurs viſqueuſes. *Voyez* Eſprit de ſoufre, Eau de Rabel, Eſprit de nitre dulcifié, Eſprit de ſel dulcifié, & Vinaigre.

CHAPITRE XVII.

Des Alkalis en général.

LES alkalis ſont ce qui eſt d'une nature différente, & oppoſée à celle des acides.

Les alkalis ſont ou fluides, comme eſt la liqueur de nitre fixe; ou ſolides, comme eſt la ſoude. Les alkalis, tant les fluides que les ſolides, ſont ou fixes, comme ſont le ſel alkali de tartre, & l'huile de tartre par défaillance; ou volatils, comme ſont le ſel & l'eſprit de corne de cerf.

Alkalis fixes.

On

On peut distinguer les alkalis fixes, des alkalis volatils, en ce que les fixes font prendre au ſublimé corroſif diſſous dans l'eau, ou à la diſſolution de mercure, faite par l'eſprit de nitre, une couleur rouge orangée ; au lieu que les alkalis volatils donnent à ces diſſolutions une couleur blanche bleuâtre. CHAP. XVII.

Pour ſçavoir dans l'inſtant, ſi une matiere eſt alkaline, on l'épouve avec une teinture violette ; par exemple, en la mêlant avec du ſyrop de violettes diſſous dans de l'eau, les alkalis, tant les fixes que les volatils, verdiſſent les teintures violettes.

Les alkalis ont la propriété de ſe fondre aiſément au feu, & plus un ſel alkali eſt pur, plus aiſément il ſe fond ; lorſqu'au contraire il contient de la terre, ou quelqu'autre matiere, il n'eſt pas ſi facile à fondre.

Les alkalis s'humectent auſſi fort aiſément à l'air, ils en imbibent l'humidité.

Les alkalis ſont de puiſſans fondans, c'eſt-à-dire, les alkalis diſſolvent fortement les humeurs épaiſſes & viſqueuſes ; c'eſt pourquoi ils ſont apéritifs, & propres pour remédier aux obſtruc-

tions en général, lorſqu'un Médecin ſage & habile les met en œuvre.

Les ſavons ne ſont compoſés que d'alkalis & d'huiles joints enſemble ; les Médecins peuvent faire différens ſavons pour différentes maladies, en faiſant employer différens alkalis & différentes huiles, ſelon les différens cas où ils les jugent convenables. *Voyez* Part. III. Chapitre LV. du Savon de Starkey.

Quoique les alkalis ſoient dans certaines occaſions des moyens d'empêcher la corruption, ils ſont quelquefois eux-mêmes le produit de la corruption ; comme les acides ſont dans certaines occaſions propres à empêcher la corruption, néanmoins dans d'autres ils ſont le produit même de la corruption : le ſel marin même produit quelquefois de la pourriture, cependant il en préſerve plus généralement.

Les alkalis corrompent les corps diſpoſés à s'alkaliſer ; & au contraire ils conſervent ceux qui viſent à l'aigreur ; comme les acides corrompent ce qui a diſpoſition à s'aigrir, & conſervent ce qui pourriroit en s'alkaliſant.

CHIMIE MEDICINALE.

SECONDE PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

Des Animaux en général.

IL y a différentes eſpéces d'animaux à l'uſage des hommes, pour leur nourriture, & pour en tirer des remédes, comme il eſt différentes eſpéces de végétaux qui leur fourniſſent des alimens & des médicamens.

Les animaux ſont en général plus ſujets à la corruption, que ne le ſont les végétaux; tout eſt plus en mouvement dans les animaux que dans les végétaux; ce mouvement qui produit, qui fait croître, & qui nourrit les corps, de quelque genre qu'ils ſoient, les détruit en même-temps inſenſiblement. Lorſque ce mouvement eſt arrêté par le

CHAP. I. froid, les animaux ceſſent de vivre ; mais leur chair eſt conſervée : dans le Canada, les viandes ſe conſervent gelées pendant trois mois, ſans ſe corrompre.

Les principes qui compoſent les animaux, ſont moins fixes & plus volatils que ceux qui compoſent les végétaux ; les végétaux en devenant la nourriture des animaux, c'eſt-à-dire, en ſe changeant en ſubſtance animale, ſe diviſent & s'exaltent par le mouvement, par la chaleur, & par la continuelle digeſtion ; c'eſt pourquoi les animaux qui vivent d'autres animaux, ont naturellement les principes encore plus exaltés, que ne les ont ceux qui vivent de végétaux.

Le genre des animaux fournit moins de médicamens, & il contient moins de poiſons que le genre des végétaux ; il y a encore plus de poiſons dans le genre des minéraux, où ces poiſons ſont plus forts que ne le ſont ceux des végétaux, c'eſt-à-dire, le genre de corps qui fournit plus de médicamens, fournit auſſi plus de poiſons ; on n'en doit pas conclure pour cela que les remédes ſoient d'eſpéces de poiſons, comme le croyent bien des gens, ſurtout parce que l[...]

médicamens font quelquefois mal, & que même ils ont fait mourir comme des poisons dans certaines occasions; ces mauvais effets des remédes ne venoient que de ce qu'ils étoient mal employés : les meilleures choses deviennent dangereuses lorsqu'on en fait un mauvais usage. Le pain, qui loin d'être un poison, est un aliment, & le plus sain de tous les alimens en général, devient nuisible, lorsqu'on en a une indigestion, & peut même faire mourir comme un poison.

Le principe huileux domine, en général, dans les animaux. Toute liqueur animale mise sur le feu, se gonfle & monte, comme on voit que fait le lait; c'est ce qui cause une des principales difficultés qui sont à surmonter dans la préparation du phosphore. Kunckel apprend à remédier à cet inconvénient, & il l'avoit appris lui-même par hazard, dans une cuisine; il suffit ici d'en indiquer la source.

Il y a dans les animaux plus ou moins de salure, & cette salure est différente dans les différentes espéces d'animaux; il y en a dont la salure approche plus de l'alkalicité, & elle est plutôt de la nature de l'alkali volatil, que de celle

CHAP. I. de l'alkali fixe, qui eſt plus propre au contraire au genre minéral.

Il y a auſſi des animaux, dont la ſalure approche plus de l'acidité, & cette acidité eſt volatile; car tout tend à la volatilité dans les animaux. Cet acide, qui eſt commun à la plûpart des inſectes qui portent aiguillon, eſt plus manifeſte dans la fourmi, elle ſent naturellement l'aigre: ſi on prend des fourmis bien vivantes, & qu'on les agite dans de l'eau juſqu'à ce qu'elles ſoient mortes, l'eau deviendra aigre: on peut auſſi tirer cet acide animal par la diſtillation; il faut mettre des fourmis dans une cucurbite, & après les avoir bien agitées avec un petit bâton, verſer deſſus dans la cucurbite de l'eau-de-vie, ou de l'eſprit de vin; & ſi vous en faites la diſtillation au bain-marie, vous aurez un eſprit de vin très-aigre: on fait uſage en Pruſſe de liqueurs ſpiritueuſes, préparées avec des fourmis; on en fait auſſi un ratafiat propre à exciter la concupiſcence.

Acide animal.

Cet acide des fourmis eſt volatil & très pénétrant; ſi on approche du nez le petit bâton avec lequel on a irrité les fourmis, on ſent une odeur très-acide, & cet acide qui s'en éleve venant à pi-

quer les yeux, en fait ſortir des larmes à quelques perſonnes.

La ſalure dans la plûpart des animaux, eſt de la nature du ſel ammoniac, ou de celle du nitre; il eſt vrai que toute ſalure dans les animaux, tend naturellement à devenir urineuſe, alkaline, par le mouvement & par la chaleur; mais avant qu'elle ſoit dans cet état, elle ſort ou avec les urines, ou par la tranſpiration, ou par les autres couloirs du corps; & ſi cette ſalure eſt retenue dans l'animal, & qu'elle y devienne alkaline urineuſe, elle y cauſe des maladies. Hippocrate rapporte cette odeur urineuſe de certains Malades de fiévres, comme un ſigne dangereux.

L'urine & le ſang d'un animal ſain, éprouvés lorſqu'ils ſont encore chauds au ſortir du corps, ne donnent aucune marque d'alkalicité; & ſi on les met à la diſtillation auſſi-tôt qu'ils ſont hors du corps de l'animal, on en tire peu d'alkalis volatils, & cette petite quantité d'alkalis volatils eſt l'ouvrage du feu; deſorte que ſi on eſt long-temps à en faire la diſtillation par un feu doux, on en tire une plus grande quantité, que ſi en opérant promptement, on ne laiſſe pas le temps au feu de combiner une

plus grande quantité des principes, en alkalis volatils.

Si on laiſſe le ſang ou l'urine pendant quelque temps à l'air, avant que d'en faire la diſtillation, les principes de ces liqueurs ſe déſuniſſent; il ſe fait un mouvement entr'eux par l'action de l'air, & les ſels digérés ainſi dans les huiles, deviennent volatils; c'eſt pourquoi on en retire alors une bien plus grande quantité de ſels & d'eſprits volatils, que ſi on les avoit fait diſtiller ſans leur donner le temps de fermenter ou de pourrir.

Non-ſeulement la ſalure eſt différente dans les différentes eſpéces d'animaux, elle eſt même différente dans les animaux de même eſpéce, ſelon les âges & les différens tempéramens de ces animaux; cette différence ſe trouve auſſi dans le même animal en différens temps.

Il y a auſſi différentes ſalures dans le même animal, & en même temps, ce qu'il eſt bon d'obſerver pour la connoiſſance de la nature de l'homme, qui eſt l'objet de ces recherches. Il peut y avoir, & il y a réellement dans l'homme, du doux, de l'amer, du ſalé, de l'acide & de l'âcre; tant que ces choſes, qui ſont de qualités différentes, ne ſont

point à part, en dépôt; & qu'elles ſont proportionnées entr'elles, & dans un mouvement naturel, elles font la ſanté; ſi au contraire elles dominent ſenſiblement les unes ſur les autres, qu'elles reſtent en repos, ou qu'elles ſoient dans un trop grand mouvement, elles produiſent la maladie, & l'eſpéce de la maladie eſt différente, ſelon la différente nature de ce qui domine.

Ces choſes différentes étant à la portée les unes des autres dans les vaiſſeaux, agiſſent les unes ſur les autres, & ce mouvement fait la chaleur naturelle, à laquelle contribue le mouvement & le frotement des parties qui les contiennent.

Lorſque ces mouvemens ſont trop forts, la chaleur n'eſt plus naturelle, c'eſt une chaleur de fiévre qui produit des âcres de différentes eſpéces. Certaines gangrenes font voir que les humeurs du corps humain peuvent prendre le caractere de la cauſticité la plus violente. Les alkalis volatils ſont diſſolvans des parties animales, non-ſeulement des chairs, mais auſſi des nerfs & des cartilages. Les acides animaux amolliſſent & diſſolvent les os les plus durs; on peut en faire l'expérience avec

du lait aigre ; il ſuffira pour s'en convaincre, de mettre un os, ou de l'yvoire, à tremper dans du petit lait.

Les différentes ſalures naturelles des liqueurs ſe temperent mutuellement dans l'homme ſain, ſans ſe détruire les unes les autres, comme l'acide & l'alkali qui ſont enſemble dans certaines eaux minérales, ne s'y détruiſent point ; & comme l'eſprit diſtillé de tartre contient de l'acide & de l'alkali enſemble.

Souvent même un âcre contre nature ſe trouve confondu dans les humeurs, & ne produit point de mal ſenſible, tant qu'il n'y eſt pas en aſſez grande quantité, ou qu'il y eſt plus foible que ne le ſont les liqueurs qui n'ont qu'une ſalure naturelle. On a vu ſouvent des perſonnes qui portant un levain de vérole, paroiſſoient ſe bien porter, tant que le virus n'avoit pas fait aſſez de progrès pour ſe rendre ſenſible : il y a des goutteux qui ſe portent bien dans les intervalles des accès de goutte, quoiqu'ils ayent dans eux de l'humeur âcre de la goutte ; c'eſt pourquoi il faut avoir égard à la cauſe de la goutte, dans toutes les autres maladies de ces gens-là.

Des charbons de peſte ont ſorti tout d'un coup à des perſonnes qui paroiſ-

ſoient être en parfaite ſanté ; & lorſque ces charbons peſtilentiels ſortent de quelque partie intérieure du corps, ceux à qui ce malheur arrive, meurent ſans garder le lit, & quelquefois même ils tombent morts dans les rues, en allant à leurs affaires ; ce qui prouve bien qu'on peut porter dans ſoi, pendant quelque temps, un levain de maladie, & d'une maladie très-dangereuſe, ſans s'en appercevoir. C'eſt ce qu'ont peine à comprendre ceux qui ayant la vérole, ſe ſont bien portés depuis qu'ils l'avoient gagnée. *Voyez* le Chapitre XXV. de la quatriéme Partie.

Ce qui prouve évidemment l'action des levains dans le ſang, c'eſt que le pus de la petite vérole ayant été introduit dans les vaiſſeaux d'une perſonne ſaine, y agit de façon, qu'au bout d'un certain temps il produit des puſtules de la même nature que celles d'où on l'a tiré ; c'eſt ce qu'on appelle *donner la petite-verole par inſertion.*

Les animaux ont différentes propriétés, pris pour alimens & pour médicamens, comme les principes dont ils ſont compoſés different ſelon leurs âges & leurs eſpéces différentes.

Les jeunes animaux ayant les chairs

plus tendres, ſont en général d'une digeſtion plus facile; & leurs principes étant moins exaltés, ils fourniſſent des alimens qui ne ſe corrompent pas auſſi facilement que ceux que fourniſſent les vieux animaux; c'eſt pourquoi le poulet eſt plus ſain, & plus facile à digérer que la poule. Cependant ces choſes ne ſont que relativement à l'état de l'homme, auquel ſont deſtinés ces alimens; par exemple, il y a des perſonnes qui digerent plus difficilement le veau que le bœuf; d'autres au contraire ont plus de peine à digérer le bœuf.

La chair des animaux qui ſe nourriſſent d'autres animaux, eſt un aliment moins ſain pour l'homme, que celle des animaux qui vivent de végétaux; comme la caille qui vit de végétaux eſt plus ſaine que la bécaſſe qui vit d'animaux. On peut dire en général que les animaux, ceux-même qui ſe nourriſſent de végétaux, ſont un aliment moins ſain pour l'homme, que ne le ſont les végétaux.

Tout le monde ſçait que les animaux, dont la chair n'eſt pas blanche, & qu'on appelle *viandes noires*, fourniſſent une nourriture moins ſaine, que ceux dont la chair eſt blanche: le liévre n'eſt pas

ſi ſain que le lapin. Il faut ſçavoir auſſi qu'il y a des parties des mêmes animaux qui ſont noires, pendant que les autres ſont blanches : les parties noires des animaux, dont cependant la chair eſt réputée viande blanche, ſe trouvent ordinairement aux cuiſſes & vers les reins.

Les différens animaux d'une même eſpéce ne fourniſſent pas une nourriture de même qualité, comme le veau & le mouton, qui ſont de l'eſpéce des quadrupedes, fourniſſent des alimens bien oppoſés : le veau raffraîchit, calme, eſt de difficile digeſtion pour certaines perſonnes, & lâche le ventre ; le mouton au contraire échauffe, agite, eſt de facile digeſtion, & reſſerre, en général.

Les différentes parties des mêmes animaux donnent des alimens qui ont des propriétés différentes ; les poumons ſont un aliment différent de la chair, & la chair a des qualités différentes de celles des extrémités des animaux, qui donnent une eſpéce de gelée qui adoucit toutes ſortes d'âcres, & calme.

La différente cuiſſon apporte encore de grandes différences dans les alimens, par rapport à leurs qualités : on en a un exemple dans les œufs ; un œuf crud eſt laxatif, rafraîchiſſant, & peu nourriſ-

fant; lorsqu'il est cuit, il cesse d'être laxatif & rafraîchissant, il devient nourrissant; s'il est plus cuit, il est resserrant, échauffant, & plus nourrissant; enfin, si on le fait durcir, il est très-resserrant, & de très-difficile digestion : on peut donner à l'œuf toutes ces différentes qualités par les seuls degrés différens de cuisson, sans y rien ajoûter, & sans en rien retrancher, le laissant dans sa coque. L'œuf qui est en général échauffant, lorsqu'il est cuit, donne le poulet, qui est rafraîchissant, quoique cuit.

Ces choses qui sont d'un usage commun, & de tous les jours, mériteroient qu'on y fît plus d'attention qu'on ne fait. Un tempérament naturellement bon, résiste plus ou moins, & plus ou moins long-temps, quelquefois même il rend insensibles les effets de la mauvaise nourriture; aucontraire une nourriture saine soutient, & même fortifie un tempérament mauvais de naissance, si on s'y prend de bonne heure, c'est-à-dire, dès la jeunesse. Les animaux vivent des alimens, comme ils naissent de la semence : la nutrition est une génération continuée.

Des observations sur la cuisson des viandes m'ont fait soupçonner qu'il y

a de l'acide vitriolique dans les animaux, ou bien l'acide vitriolique ne feroit pas essentiel dans la composition du foie de soufre.

On pourroit faire pour la guérison des maladies, un plus grand usage des animaux, qu'on ne fait. Ils ont des propriétés médicinales qu'on ne connoît pas, & qu'on ne recherche point. M. Bouguer, de l'Académie Royale des Sciences, rapporte dans son Histoire du Voyage du Pérou, qu'il y a en Amérique une espéce de Corbeau singulier, qu'on nomme le *Galinasso*, dont la chair a différentes propriétés, médicinales, & quoique les Habitans de cette partie de la Terre connoissent l'efficacité de cet oiseau pour la guérison de plusieurs maladies, rarement ils en font usage, parce que sa chair a une mauvaise odeur. Ce corbeau differe des nôtres, en ce qu'il est plus gros, & que sa tête, au lieu d'être revêtue de plumes, n'est couverte que d'une peau noire, qui forme une espéce de casque.

Comme les différens animaux sont composés de différens principes, ils ont aussi différentes propriétés médicinales, & les différentes parties des animaux fournissent des remédes qui ont des ver-

tus différentes; c'eſt pourquoi on trouve différens remédes dans le lait & l'urine, dans les œufs, les limaçons, les cloportes, les écreviſſes, les coraux, les viperes, les vers à ſoie, le cerf, la tortuë, &c.

Quoique le feu agiſſe de la même façon, en général, ſur ces différens animaux, cependant les médicamens qui en ſont produits ont des propriétés différentes les uns des autres, par exemple, le ſel, ou l'eſprit volatil de corne de cerf eſt bon dans les maladies convulſives & dans les fiévres malignes dans leſquelles les parties ſolides du corps, comme les nerfs, ſont particuliérement affectées; au lieu que le ſel volatil de vipere eſt préférable dans les fiévres malignes qui viennent de la corruption des humeurs du corps, & qui tendent à faire des éruptions à la peau.

CHAPITRE II.

Du Lait.

LE Lait eſt un médicament alimenteux, & un aliment médicamenteux. Un médicament eſt en général meilleur, lorſqu'en même temps qu'il corrige ce qui produit la maladie, il

soutient la vie en nourrissant le corps :
on est sûr qu'un médicament de cette espéce, employé à propos, ne prend point sur le tempérament.

Le meilleur choix qu'on puisse faire des alimens, c'est d'user par préférence de ceux qui en même temps qu'ils nourrissent, corrigent ce qui peut être mauvais dans le corps, ou empêchent qu'il ne s'y forme rien de contraire à la santé.

C'est pourquoi le lait est bien recommandable, & comme aliment, & comme médicament. Le lait est la nourriture la plus naturelle pour les animaux qui ne sont point formés, ou qui sont infirmes, comme les farineux fournissent la nourriture la plus naturelle pour ceux qui sont formés, & qui sont en santé.

Le lait ne guérit point tout d'un coup les maladies, même celles pour qui il est le reméde le plus efficace, les remédes agissent plus ou moins promptement dans les maladies ausquelles ils conviennent, selon que ces maladies sont plus ou moins longues ou vives ; le lait convient sur-tout dans les maladies longues, qu'on appelle *chroniques* ; c'est pourquoi il ne redonne la santé qu'avec

le temps. Il ne faut pas eſpérer mettre moins de temps à guérir, qu'on en a mis à devenir malade.

Le lait agit inſenſiblement en adouciſſant les âcres des humeurs, qui, répandues dans toutes les parties du corps, ne peuvent être, à cet égard, totalement changées en peu de temps : le lait les corrige, & en même-temps les renouvelle, parce qu'il fournit une nourriture nouvelle & ſaine, pendant que les vieilles humeurs âcres ſe diſſipent en détail par les couloirs du corps.

Le lait pour être bon, en général, ne doit point tirer ſur le jaune, ni ſur le verd, il doit être d'un blanc fort, & égal, il ne faut pas qu'il ſoit ni trop clair, ni trop épais ; pour en éprouver la conſiſtance, on en verſe une larme ſur l'ongle du pouce ; s'il eſt d'une bonne conſiſtance, il ne mouille pas tout d'un coup l'ongle, & il y reſte en larme ſans s'étendre. Le lait des animaux qui ont nouvellement fait leurs petits, eſt plus clair que lorſqu'il y a long-temps qu'ils l'ont fait. Le lait de chêvre, & celui de brebis, eſt plus épais que celui d'âneſſe.

Le lait ne doit point paroître ſalé ni amer au goût, il faut en général que le lait ſoit doux. Au reſte, les laits de dif-

férens animanx, ſont différens : le lait eſt différent auſſi ſelon la différente pâture de l'animal ; c'eſt à quoi on ne fait pas aſſez d'attention, quoique cela ſoit fort important dans les occaſions où on fait prendre le lait pour la guériſon de quelque maladie ; il faudroit dans ce cas faire nourrir la bète avec des choſes dont les propriétés conviennent dans les cas pour leſquels on fait prendre le lait.

Le temps où en général le lait eſt le meilleur, c'eſt lorſqu'il y a ſix ſemaines, ou environ, que la bête a fait ſon petit ; & la meilleure ſaiſon pour uſer du lait comme médicament, c'eſt dans l'Automne & dans le Printemps, & préférablement dans les mois de Mai & de Septembre ; non-ſeulement parce que les corps ſont plus diſpoſés par la température de l'air, à recevoir les bonnes impreſſions des médicamens, mais encore plus, parce que le lait eſt meilleur dans ce temps-là : la bête a alors de meilleurs pâturages, & elle y jouit auſſi du même avantage de la douceur de la ſaiſon.

Le lait eſt compoſé de trois parties principales ; de la crême, qui eſt la partie butireuſe du caillé, qui eſt la par-

 tie fromageuſe; & du petit-lait qui en eſt la partie ſéreuſe : il faut avoir égard à ces trois parties du lait, dans l'uſage qu'on en doit faire.

La crême, ou le beurre qu'on en tire eſt à préférer, pour ceux qui ont beſoin qu'on adouciſſe dans eux une ſalure aigre, ou un âcre de la nature de ſaumure, lorſque ces âcres ſont trop actifs par le défaut d'une bile naturelle qui émouſſeroit leur cauſticité ; la crême & le beurre produiſent beaucoup de bile, c'eſt pourquoi ils ne conviennent point aux perſonnes bilieuſes en général.

La partie fromageuſe, ou le fromage pris frais, eſt très-propre à redonner du corps au ſang diſſous ou appauvri, & il redonne de l'embonpoint ; mais il faut pour cela n'avoir point d'obſtruction, & poſſéder un bon eſtomac.

On peut voir dans le Chapitre ſuivant les propriétés du petit-lait, qui eſt la partie ſéreuſe du lait.

Il y a des tempéramens auſquels le lait eſt tout-à-fait contraire ; tels ſont les pituiteux & la plûpart de ceux qui ont beaucoup d'embonpoint, ou dont les vaiſſeaux ſont naturellement petits ; il eſt pernicieux aux perſonnes vapo-

reuſes, ou mélancoliques, & à ceux qui n'ont pas les couloirs du bas-ventre libres; tels ſont ceux qui ont des maladies du foie, ou de la rate; il ne convient pas non plus à ceux qui ont des maladies de la tête, comme étourdiſſemens; épilepſie; le lait eſt incompatible avec la fiévre, autre que la fiévre lente, de conſomption, ou de pulmonie.

Pour prendre le lait, il faut s'y préparer, & cette préparation doit être différente, ſelon les différentes perſonnes auſquelles on veut le faire prendre; il faut ſurtout s'attacher à mettre l'eſtomac dans un état à le bien recevoir, & à le digérer.

Le lait ne doit point cailler dans l'eſtomac, mais ſeulement s'y prendre, comme il ſe prend dans un lieu chaud par la preſſure; la ſalive a la qualité de faire prendre le lait, comme le fait la preſſure, & on le digere d'autant mieux, que la ſalive & la liqueur de l'eſtomac, ont plus cette propriété naturelle de faire prendre le lait ſans le cailler, comme le font cailler les acides; c'eſt pourquoi la meilleure façon, & la plus naturelle d'uſer du lait, c'eſt de le ſucer, de tetter, parce que le lait ſe mêle ainſi avec

une plus grande quantité de ſalive, en paſſant dans la bouche, & qu'il ne s'en évapore rien, ne communiquant point avec l'air.

Il y a pluſieurs façons de prendre le lait, ſelon les différens tempéramens de ceux qui le prennent, & ſelon les différentes circonſtances dans leſquelles on le prend. La meilleure façon après celle de tetter, c'eſt de prendre le lait chaud, au ſortir de la mamelle; on y mêle quelquefois de l'eau, & on l'appelle dans cet état *lait-coupé*; on le prend ainſi lorſqu'il a peine à paſſer pur; on le peut couper avec de l'eau de gruau, ou de l'eau de ris, ou de l'eau d'orge qui eſt celle qui, en général, convient le mieux pour prendre avec le lait. Dans des occaſions de dévoyemens, on le ferre, en y plongeant un fer rougi au feu; il faut dans ce cas nourrir la bête de paille & d'avoine, & non pas d'herbe & d'orge; ou il ne faudroit lui donner que des herbes aſtringentes, comme eſt le plantain; les Médecins Grecs faiſoient mettre dans le lait des pierres blanches de la Mer, après les avoir fait rougir au feu, ou ils les y faiſoient bouillir, juſqu'à ce que le lait fût diminué de moitié, ce qu'ils re-

commandoient pour les dévoyemens avec ulceres dans les inteſtins.

Lorſqu'il s'agit de ſe rafraîchir, ſurtout ſi on eſt dans la ſaiſon de l'Eté, & ſi le lait convient naturellement au tempérament, il faut le prendre froid; quand on fait chauffer le lait au feu, il s'en fait une diſſipation qui diminue à quelques égards la bonne qualité naturelle du lait.

Au reſte, le lait eſt moins ſujet à ſe cailler, lorſqu'il a bouilli; on y fait quelquefois bouillir quelque plante médicinale, telle qu'eſt la racine de perſil; la menthe a ſur toutes les autres herbes, la propriété de faire digérer le lait.

Il eſt à propos de délayer dans le lait un peu de miel ou de ſucre, pour en faciliter la digeſtion, & le rendre plus difficile à cailler.

Le lait, qui en général eſt ſi doux, & ſi propre à remédier aux mauvais effets du ſublimé corroſif, peut être un moyen de faire du ſublimé corroſif: *faire du ſublimé corroſif avec du lait*, eſt un problême de Chimie à réſoudre.

Le lait a différentes propriétés, ſelon les différentes eſpéces d'animaux d'où on le tire; il eſt différent auſſi, ſelon les différens tempéramens de ces ani-

 maux ; comme la couleur du poil désigne le tempérament, il ne faut pas regarder comme une chose superstitieuse, d'avoir égard à la couleur du poil de la femelle, pour choisir le lait : une rousse & une noire donnent le lait le moins bon en général ; celles qui ont le poil blond, & celles qui l'ont brun, le donnent meilleur ; celles qui ont le poil châtain, sont entre toutes, celles qui donnent le meilleur lait. Une jeune, qui n'a pas encore atteint le dernier degré de croissance, & une vieille, donnent un plus mauvais lait, qu'une femelle qui est jeune, & qui cependant a pris toute sa croissance ; il faut aussi que la femelle, du lait de laquelle on use pour la santé, soit dans un état tranquile ; il ne faut pas qu'elle soit en chaleur, on doit aussi se précautionner pour la mettre à couvert de frayeur, parce que la frayeur est capable de donner une mauvaise qualité au lait, & même, comme on dit ordinairement, de le faire perdre, la bête cessant d'en avoir.

Dans plusieurs cas de maladies de poitrine, comme dans la phthisie, on rend le lait plus efficace, en y faisant bouillir des limaçons, & des feuilles de pas-d'âne ; il faut mettre dans une chopine

chopine de lait frais tiré, une douzaine de limaçons, après les avoir lavés & en avoir ôté les coquilles. Je pense qu'on ne doit laver les limaçons que pour la propreté, & non pas pour en ôter la bave, qui est ce qui en fait la qualité adoucissante : il faut, autant qu'on le peut, les avoir nouvellement cueillis, & les prendre dans les bois ; quand on est obligé de les garder, on doit leur donner du son. Lorsque le lait boût avec les limaçons, il faut y ajoûter une demi-poignée de feuilles de pas-d'âne coupées menu, & faire bouillir un demi-quart-d'heure.

Le lait de femme est le meilleur de tous en général pour les hommes, pourvu que toutes les circonstances que je viens d'expliquer, s'y trouvent, & en supposant les conditions requises pour que le lait soit bon ; mais il y a quelques-unes de ces conditions qui sont très-difficiles à trouver dans la femme, sçavoir, qu'elle soit d'un tempérament tranquille, peu sensible aux sujets de frayeur, & sans concupiscence. Il est très-difficile de ne faire prendre à une nourrice que la nourriture convenable, ce qui est pourtant de la plus grande conséquence, parce que le lait tient

beaucoup de la nature des alimens dont il eſt le produit ; la nourrice doit être alimentée différemment, ſelon l'état différent du malade qu'elle doit allaiter : on peut dire en général, qu'elle ne doit point boire de vin, ni manger de viande, il faut qu'elle uſe d'alimens farineux, comme eſt le pain, le gruau, le millet, le ris, l'orge, les lentilles, &c. Il eſt bon de lui faire prendre auſſi le lait avec régime, ſoit celui d'âneſſe, ſoit celui de chêvre, ſoit celui de vache, ſelon la maladie du malade qu'elle allaite ; on peut auſſi la mettre au lait pour toute nourriture, faiſant tout ce qu'il faut, pour que le lait de la bête dont elle uſe, ait toutes les qualités poſſibles : j'ai vu de bons effets de cette conduite. Comme il eſt des cauſes éloignées des maladies, il faut avoir attention aux cauſes éloignées de la guériſon qu'on en peut produire par ces recherches.

Le plus ſouvent, le lait ne réuſſit pas, parce que la nourrice n'eſt pas comme elle doit être ; communément on la charge d'alimens, pour, dit-on, donner du lait à la nourrice ; on la remplit ainſi de crudités, & on s'imagine qu'il ſe fera une tranſmutation en un lait

doux & rafraîchissant, des alimens assaisonnés, & de la boisson spiritueuse qu'on lui fait prendre.

Le lait de vache est en général, celui qui après le lait de femme, est le plus convenable. Lorsqu'on prend le lait de vache pour toute nourriture, on en prend trois ou quatre fois par jour, environ une chopine chaque fois. Dans les premiers temps, il semble qu'il ne nourrit pas assez, parce que les vaisseaux des digestions n'ont pas à travailler, comme lorsqu'on prend les nourritures ordinaires. On croit aussi être affoibli par ce régime, ce qui ne vient que de ce qu'on n'est pas animé par le lait, comme on l'est par les nourritures âcres, surtout si on y joint le vin : cependant dans la suite du régime du lait, on se trouve rarement du besoin, parce que le lait étant de tous les alimens le plus nourrissant, il exempte plus long-temps de la faim. Ce régime n'est ennuyeux, que parce qu'on n'a pas le plaisir de remplir un besoin, mais le plaisir de n'avoir point de besoins est à préférer à celui de les remplir, si on est sage.

Le lait de chêvre, est après le lait de vache, le plus salutaire, & il convient mieux qu'un autre à ceux qui sont d'un

 tempérament froid & humide, avec une maigreur extraordinaire; il resserre, il met en mouvement les liqueurs du corps, & il est de tous les laits, celui en général, dont l'estomac s'accommode le mieux; il a peu de sérosité.

Le lait de brebis resserre les malades qui ont le ventre trop relâché, & il met autant en mouvement les liqueurs, que le fait le lait de chêvre; il est échauffant, & il se digere très-facilement aussi: il a encore moins de sérosité que n'en a le lait de chêvre; il convient à ceux d'un tempérament humide, froid & relâché, lorsque le lait leur est nécessaire.

Pour ce qui est du lait d'ânesse, il est de tous les laits, celui qui a le plus de sérosité, & qui est le moins nourrissant, il humecte, il rafraîchit & il tempere. Le lait d'ânesse relâche ordinairement le ventre, il est peu nourrissant; il y a même des malades qu'il amaigrit: il est rare qu'il procure de l'embonpoint, ce qu'il fait cependant quelquefois, en adoucissant les âcres qui font la maigreur; au lieu que les autres laits fournissent en même-temps une substance qui engraisse communément ceux qui en font usage.

Il faut sçavoir que le lait est en géné-

ral, ce qu'il y a de meilleur pour rétablir un malade, mais qu'il est souvent ce qu'il y a de moins propre pour le guérir : le lait est ce qu'il y a de plus adouciſſant, mais c'eſt auſſi ce qu'il y a de plus corruptible.

CHAPITRE III.

Du Petit-Lait.

IL y en a qui, mal-à-propos, confondent le petit-lait, & le lait-coupé. Le petit-lait eſt la partie aqueuſe ou ſéreuſe du lait, ſéparée de la crême ou partie butireuſe, & du caillé qui en eſt la partie fromageuſe : le lait coupé eſt du lait mêlé avec quelque eau.

Il y a pluſieurs moyens de ſéparer le petit-lait, cette partie ſéreuſe du lait, de ſes autres parties, c'eſt-à-dire, il y a pluſieurs façons de faire le petit-lait. On le prépare ou ſans feu, ou par le feu: on fait le petit-lait ſans feu, lorſque le lait étant pris ou caillé, on le met à épurer; cela ne ſe peut bien faire ainſi qu'en Eté; le lait ne ſe prend point lorſqu'il fait froid, il eſt très-long-temps à cailler en Hiver.

Lait-pris.

Pour faire le lait-pris, on délaye de

la pressure dans un peu de lait : il faut un grain de pressure tout au plus, pour chaque once de lait, & ensuite on y ajoûte peu à peu la quantité de lait qu'on veut faire prendre, & on le laisse dans cet état tout le jour ; le soir on met le lait-pris dans un morceau d'étamine, ou dans un pannier à fromage, posé sur le cul d'une assiette renversée, & placée dans un saladier, où dégoûtera le petit-lait pendant la nuit. Lorsque le Médecin juge à propos de rendre le petit-lait plus médicinal, on met dans le saladier, ou sous le pannier à fromage, de la fumeterre, ou quelqu'autre plante, qui, à mesure que le petit-lait se forme, lui donne une qualité convenable au malade auquel on le fait prendre.

Le lait qui se caille de lui-même, donne aussi du petit-lait, lorsqu'après l'avoir écrêmé, on le met à épurer, comme on y met le lait-pris.

Le lait étant de cette façon très-longtemps à se prendre ou à cailler, le petit-lait qui en sort est sujet à aigrir. On n'est pas si exposé à cet inconvénient, lorsqu'on le fait par le feu : si après avoir délayé la pressure dans le lait, on met le vaisseau sur les cendres chaudes, ou au bain-marie, après l'avoir cou-

vert, le lait ſe prendra ainſi en peu de temps, & alors il ſuffit de faire cette opération le ſoir, & de le mettre enſuite dans un lieu frais à épurer, avant que de ſe coucher, pour l'avoir le lendemain dès le matin; on peut même ne le faire que le matin, ſi on le veut. Si on met le lait à prendre ſur des cendres bien chaudes, ou dans de l'eau bouillante, il ne ſera qu'un quart-d'heure à prendre; mais il faut après cela le laiſſer refroidir, avant que de le caſſer & de le mettre à épurer. On ne doit pas le preſſer dans l'étamine où on le paſſera, on doit ſeulement le laiſſer égoutter.

Pour faire prendre ainſi le lait, on peut auſſi employer autre choſe que la preſſure, comme eſt l'herbe nommée *caille-lait*, ou *petit muguet*; celui à fleurs blanches, & celui à fleurs jaunes ſont également bons pour faire prendre le lait.

On peut encore faire le petit-lait plus promptement, & même le faire ſur le champ, en mettant le lait ſur le feu à bouillir avec le caille-lait, ou avec l'oſeille, ou avec la fleur d'artichaut, ou avec de la pomme de reinette coupée en rouelles, ou en mettant du jus

CHAP. III.

de citron ou de la crême de tartre dans le lait, lorsqu'il est prêt à bouillir. Lorsqu'on veut faire le petit-lait avec la crême de tartre, il faut l'avoir en poudre très-fine ; on en met environ deux grains pour chaque once du lait dont on veut tirer le petit-lait.

On fait le petit-lait plus ou moins clair, selon les différentes circonstances dans lesquelles on veut l'employer. Pour l'avoir clair, on le filtre par une étamine plus serrée, ou bien on le verse dans un entonnoir, dans le fond duquel on a mis du coton, ou enfin on le clarifie avec du blanc d'œuf : on délaye dans une chopine de petit-lait un blanc d'œuf battu ; on met le tout sur un feu vif, & dès que le petit-lait bouillonne en jettant de l'écume, il faut le retirer de dessus le feu, & le passer ; on peut même se servir de papier à filtrer pour l'avoir plus clair ; & lorsqu'on veut clarifier du petit-lait qui a été fait avec de la pressure, il faut, après y avoir délayé le blanc d'œuf, & lorsqu'il commence à bouillir, y jetter de la crême de tartre, & le retirer du feu pour le filtrer. On a par ce moyen un petit-lait clair comme de l'eau de roche.

Petit-lait clarifié.

Vertus.

Le petit-lait est différent, selon les

différens laits d'où on l'a tiré : par exemple, le petit-lait de chêvre a des propriétés différentes de celles du petit-lait de vache, comme le lait de chêvre est différent du lait de vache. Le petit-lait de chêvre est plus stomacal & anti-scorbutique ; il est plus actif & plus dissolvant des principes des plantes, c'est pourquoi on doit le préférer dans ces occasions, & on doit le choisir pour faire la confection hamech.

Le petit-lait a aussi des qualités différentes, selon la différente façon dont on l'aura préparé ; en général, le petit-lait préparé sans feu est un peu plus rafraîchissant & plus laxatif, que ne l'est le petit-lait préparé par le feu.

Le petit-lait qui est fait avec la pressure, ou avec le caille-lait, ou avec les fleurs d'artichaut, est meilleur pour ceux qui sont sujets aux aigreurs, que ne l'est celui qui est préparé avec le jus de citron, ou l'oseille, ou la crême de tartre.

Le petit-lait clarifié convient mieux que celui qui ne l'est pas, à ceux dans lesquels on craint la fiévre, & dans qui le lait a naturellement beaucoup de peine à passer, & surtout lorsqu'il s'agit principalement de redonner de la séro-

sité aux liqueurs échauffées & appauvries.

Le petit-lait qui n'a point été clarifié, contient encore de la partie butireuse, qui le rend plus balsamique, plus adoucissant & plus restaurant : le petit-lait non clarifié tient beaucoup de la nature du lait d'ânesse.

Pour faire un petit-lait qui soit cordial & sudorifique dans certaines occasions, en même-temps qu'il est humectant, rafraîchissant, propre aux vieillards, il faut mettre du lait sur le feu, & lorsqu'il commence à bouillir, on y verse peu à peu en différens endroits sur le lait, du vin d'Espagne, jusqu'à ce qu'il commence à cailler, alors on cesse d'y verser du vin, mais on laisse encore un instant sur le feu; ensuite on l'en retire, & un moment après on le passe.

Il faut ordinairement employer un quarteron de vin sur deux livres de lait, c'est-à-dire, un huit ou neuviéme de vin, selon la qualité du vin; j'en ai fait faire avec du vin blanc, & avec toutes sortes de vins, selon les circonstances.

On fait ordinairement prendre le petit-lait, le matin à jeun; on peut aussi en faire prendre encore quelques prises

dans la journée, mais il eſt à craindre qu'alors il n'aigriſſe dans les premieres voies, & qu'il ne gâte la premiere digeſtion : on courroit moins de riſques, ſi on ne faiſoit prendre au malade que du petit-lait pour toute nourriture. J'ai fait prendre quelquefois, & avec ſuccès, le petit-lait de deux heures en deux heures, pour tout aliment & pour tout médicament, dans des cas de ſéchereſſe & de chaleur, à des perſonnes dont le tempérament & la maladie rendoient le petit-lait extraordinairement utile.

Chaque priſe de petit-lait eſt depuis un verre juſqu'à une chopine ; ſouvent on en donne le matin deux priſes à une heure ou une heure & demie de diſtance l'une de l'autre ; & le déjeûné convenable au malade, une heure & demie après la ſeconde priſe.

On ajoûte ordinairement au petit-lait, ou du ſucre, ou du ſyrop : le ſyrop, qui en général convient le mieux dans le petit lait, c'eſt celui de violettes ; mais lorſqu'on veut le rendre plus laxatif, on y met le ſyrop de pommes compoſé, depuis une demi-once juſqu'à une once & demie dans chaque priſe.

Lorſque le malade ne digere pas bien

le petit-lait, on remédie quelquefois à ce mal, en plongeant dans ce petit-lait un fer rougi au feu, ou en y faisant bouillir des feuilles de scolopendre, ou de la racine de persil.

On rend aussi le petit-lait plus médicinal, en y faisant amortir ou bouillir les plantes convenables à la maladie, comme sont les plantes pectorales pour les maladies de la poitrine; les plantes anti-scorbutiques pour le scorbut; & dans ce dernier cas, le petit-lait de chêvre est préférable à tout autre. Tout le monde connoît la vertu de la fumeterre jointe au petit-lait, pour purifier le sang & pour les maladies de la peau : on fait aussi quelquefois infuser de la racine de patience dans le petit-lait.

Le petit-lait a la propriété d'augmenter considérablement la vertu de la casse; il la rend plus purgative & plus rafraîchissante. Ces deux médicamens semblent être faits pour être joints ensemble, à prendre, soit par la bouche, soit en lavement. Lorsqu'on veut faire du petit-lait pour des lavemens, il faut verser une cuillerée de vinaigre dans le lait, lorsqu'il commence à bouillir sur le feu; ensuite, lorsqu'il a bouilli un bouillon, on le retire du feu : on le laisse reposer deux

minuttes, pour qu'il ait le temps de cailler, & on y verſe une cuillerée d'eau fraîche, pour déterminer davantage la ſéparation du petit-lait, immédiatement avant que de le paſſer. Enſuite on fait bouillir dans ce petit-lait une pincée d'anis & un quarteron de caſſe en bâton; & après avoir paſſé le lavement, on peut, ſelon le beſoin, y diſſoudre un demi-gros, ou un gros de cryſtal minéral. Le vinaigre n'eſt pas inutile dans ces lavemens pour les chaleurs d'entrailles. *Voyez* le Chapitre du Vinaigre, Part. III.

CHAPITRE IV.

Du Sel de Lait.

LE ſel de lait eſt doux, & aſſez agréable au goût; on le nomme auſſi *ſucre de lait*, par cette analogie qu'il a avec le ſucre, qui, comme tout le monde le ſçait, eſt un ſel doux, & très agréable.

Sucre de lait.

Pour faire le ſel de lait, il faut prendre du petit-lait clarifié, & le faire évaporer en partie, juſqu'à ce qu'il ſe forme deſſus une pellicule, enſuite on le met dans un lieu frais, où il ſe cryſtalliſe: on en retire les cryſtaux, qui

ſont le ſel de lait, qu'il faut laver légérement dans de l'eau fraîche & claire, enſuite on fait ſécher ce ſel avant que de l'enfermer ; il faut prendre garde en le faiſant ſécher, de ne pas y donner un feu trop fort, parce qu'il s'alkaliſeroit : le ſel de lait doit être un ſel moyen, & ne doit point fermenter, ni avec les alkalis, ni avec les acides, il eſt plus diſpoſé à fermenter avec les acides, qu'avec les alkalis, c'eſt pourquoi il convient mieux à ceux qui ont dans leurs humeurs un âcre acide, qu'à ceux qui y ont un âcre alkalin, urineux, ou autre.

Quoique le ſel de lait tienne encore de la nature des végétaux dont s'eſt nourrie la bête qui a fourni le lait, il eſt cependant du genre des animaux, qui en général viſent à l'alkalicité.

Le ſel de lait differe en quantité & en qualité, ſelon le différent lait d'où on le tire, & ſelon la différente ſaiſon où l'on eſt ; j'ai obſervé que le lait du mois de Mai, donne beaucoup plus de ſel, que ne fait le lait de toute autre ſaiſon ; & il y a toute apparence que le lait du mois de Mai, donne auſſi un ſel de meilleure qualité, que celui d'un lait pris dans tout autre temps.

On peut tirer le ſel du lait même, lorſqu'après l'avoir bien écrêmé, on le fait évaporer juſqu'à ce qu'il ait une conſiſtance de ſyrop; alors on le met dans un lieu frais & ſec, où il ſe congéle en une maſſe ſaline. On en tire de chaque chopine de lait, environ deux gros de ſel.

On conçoit aïſément que le ſel de lait, étant la partie la plus ſaline du lait, & ſéparée de ſes autres parties, ſçavoir, de la butireuſe & de la fromageuſe, doit pénétrer plus facilement dans les vaiſſeaux capillaires, que ne fait le lait: il doit auſſi être moins ſuſceptible de corruption dans les digeſtions, il ne peut aigrir, comme le fait ſouvent le lait, & plus ſouvent encore le petit-lait.

Vertus.

Cependant malgré ces avantages, il faut convenir que le ſel de lait eſt une foible reſſource dans les maladies, telles qu'elles ſoient; on le recommande particulierement pour la goutte, & pour prévenir la pulmonie; on le prend dans du thé, dans de la tiſane, ou dans du bouillon, depuis douze grains juſqu'à un demi-gros, chaque priſe; on pourroit en prendre à la fois, une bien plus grande doſe, ſans rien riſquer; au contraire, il n'a d'effet ſenſible que comme cela.

Doſe.

CHAPITRE V.

De l'Eau de Millefleurs.

ON entend communément par *eau de millefleurs*, l'eau diſtillée de la bouſe de vache ; on appelle auſſi *eau de millefleurs*, l'urine de vache, lorſqu'on la prend pour remède.

La fiente fraîche de vache nourrie d'herbes, a la qualité d'appaiſer les inflammations des plaies & des tumeurs, lorſqu'elle eſt appliquée deſſus ; il faut la faire chauffer avant que de l'appliquer : on la fait chauffer en la mettant ſur des cendres chaudes, après l'avoir enveloppée dans des feuilles, comme de morelle, de choux, ou de poirée.

Pour la goutte ſciatique, pour les écrouëlles, pour les duretés, & pour les tumeurs plates qu'il faut réſoudre, la fiente de vache, délayée dans du vinaigre y eſt bonne ; il faut auparavant froter la partie avec un linge chaud, & enſuite y appliquer la fiente de vache avec vinaigre.

On employoit autrefois la bouſe de vache en cataplaſme pour l'hydropiſie. Marc-Antonin dans ſon troiſiéme Livre,

dit : *Heraclitus multa de naturâ rerum, & mundi conflagratione quùm disputasset, ipse intercute aquâ distendente, stercore bubulo oblitus mortem obiit.* Et Mathiole dans son Commentaire sur Dioscoride, *lib. 2. cap.* 73, dit : *La fiente claire que la vache fait au Printemps, aux premieres herbes, résout les apostémes enflammées des Laboureurs, & est fort bonne aux hydropiques.*

Le tempérament du mâle étant différent de celui de la femelle, on ne peut disconvenir que la fiente de bœuf ne soit en quelque chose différente de celle de la vache. *Galien* & *Dioscoride* jugent celle de bœuf dessicative & attractive, & *Dioscoride* dit que la fiente de bœuf sert particuliérement à retenir en son lieu la matrice relâchée.

Lorsqu'on veut distiller de la bouse de vache, on choisit dans le Printemps, ou dans l'Automne, de la fiente nouvelle d'une jeune vache qui soit nourrie dans un bon pâturage : on fait cette distillation de la bouse de vache, au bain-marie ; cette eau est résolutive, apéritive & adoucissante ; on s'en sert extérieurement pour nettoyer & rafraîchir la peau.

L'eau de mille-fleurs dont on fait plus

CHAP. V. d'uſage, c'eſt l'urine de vache; on choiſit celle d'une géniſſe, ou d'une jeune vache ſaine & brune, nourrie dans une bonne herbage, dans le mois de Mai, ou dans celui de Septembre, & le matin; on reçoit dans un vaiſſeau cette urine de la vache, qui ordinairement en rend le matin lorſqu'elle ſe leve, & on la porte toute chaude au malade, qui doit être à jeun; on lui en fait prendre depuis un poiſſon juſqu'à trois poiſſons, & deux heures après on lui donne un bouillon.

Cette eau de mille-fleurs purge par les ſelles & par les urines, c'eſt une liqueur ſavonneuſe qui diſſout efficacement les obſtructions formées par l'épaiſſeur de la bile, ou par la viſcoſité des autres humeurs; elle purge abondamment, & même fait quelquefois vomir.

On emploie utilement ce reméde dans quelques cas d'aſthme & d'hydropiſie; on l'a vu réuſſir pour des maux d'eſtomac opiniâtres, qui venoient de l'obſtruction des glandes de l'eſtomac, par l'épaiſſeur de la liqueur gaſtrique, & il a guéri des migraines qui dépendoient de cette cauſe.

On continue l'uſage de ce reméde

pendant douze ou quinze jours ; on le prend même plus long-temps, lorſque la maladie eſt invétérée ; il y a au contraire des cas où il ſuffit d'en prendre cinq ou ſix jours.

L'urine.

L'urine eſt en général, un remède réſolutif & fondant, elle a en particulier, différentes propriétés, ſelon les différentes eſpéces d'animaux qui la donnent, & ſelon les différens tempéramens des animaux de chaque eſpéce.

Il eſt rapporté dans l'Hiſtoire de l'Académie des Sciences, de 1696, *Tome* 2, *page* 279, qu'une femme a été guérie d'une loupe au genouil, en ſix ſemaines, en appliquant ſoir & matin ſur cette loupe, un cataplaſme fait d'urine bouillie avec du ſel commun, juſqu'en conſiſtance de miel.

Ce cataplaſme doit être fort réſolutif & fondant, c'eſt une eſpéce de ſel ammoniac en forme molle ; c'eſt pourquoi l'urine bouillie avec du ſon, eſt un bon cataplaſme pour réſoudre les humeurs, pour leſquelles il faut un remède qui pénétre, en même temps qu'il adoucit.

CHAPITRE VI.

Du Fébrifuge de coquilles d'œufs.

COMME il se forme naturellement à l'extérieur de certains animaux d'espéce de pierres & des écailles, comme aux huitres, aux moules, aux tortuës, aux écrevisses, il se forme de même intérieurement des pierres, des bézoarts, des coques d'œufs. On peut trouver des remédes dans toutes ces choses, en les préparant convenablement.

Pour préparer les coquilles d'œufs, il faut les nettoyer, en n'y laissant aucune peau, & il faut laver dans de l'eau chaude celles qui ne sont pas propres; ensuite on les fait sécher sur le feu dans un plat, & enfin on les broye.

Il y en a qui calcinent les coquilles d'œufs, ce qui les rend alkalines, & même caustiques, au lieu qu'elles sont naturellement adoucissantes en absorbant les âcres acides des humeurs; c'est pourquoi elles sont un très-bon remède pour les fiévres intermittentes, qui ont pour cause un âcre aigre dans le sang.

Les coquilles d'œufs se dissolvent aisément par les acides végétaux, & par

les acides animaux ; c'eſt pourquoi ſi
ceux qui prennent des coquilles d'œufs, ont des acides, les coquilles les abſorbent, comme le feroient les alkalis ; & ſi on n'a pas d'acide, les coquilles n'échauffent point, comme feroient les alkalis, elles ſont ſeulement dans ce cas, comme feroient des corps terreux, pourvu qu'on ne les ait pas alkaliſées par la calcination, & qu'on les ait ſimplemet préparées, comme on prépare les yeux d'écreviſſes.

Les coquilles qui viennent d'œufs couvés, ſont plus abſorbantes, & elles ſont préférables aux autres, ce qu'il ne faut pas regarder comme une ſuperſtition ; il ne faut pas conteſter que les œufs, juſqu'à leurs coquilles, ne reçoivent un grand changement par l'incubation de la poule. Les coquilles d'œufs qu'on prend pour faire le reméde de Mademoiſelle Stephens, doivent être d'œufs couvés, & dont les pouſſins ſont ſortis ; car les coquilles d'œufs couvés, & qui auroient pourris, ne feroient pas d'une bonne qualité.

Pour uſer des coquilles d'œufs dans les fiévres qui viennent par accès, il faut prendre environ une once, ou une douzaine de coquilles d'œufs prépa-

rées; on les casse en petits morceaux, & on les fait bouillir dans cinq demi-septiers d'eau, pour réduire à une pinte. On prend cette décoction de coquilles d'œufs, dans les intervalles des accès de fiévre, un gobelet de trois heures en trois heures; ensuite on broye en poudre grossiere les coquilles restantes, & on les fait rebouillir de même dans cinq demi-septiers d'eau, pour réduire à une pinte; enfin on broye ces coquilles en poudre fine, en y versant peu à peu cinq demi-septiers d'eau, qu'on fait réduire de même par le feu, à une pinte; & si la fiévre subsiste après cela, il faut encore ajoûter quelques coquilles à la poudre restante, pour en faire de même une nouvelle décoction.

On prend un demi-septier de cette décoction, de trois heures en trois heures, dans les intervalles des accès, & un bouillon une heure & demie après chaque prise.

Les coquilles d'œufs sont plus efficaces pour certains malades, dans le vin, que dans l'eau.

On met dans une pinte de vin, environ une douzaine de ces coquilles concassées, & on les y laisse tremper pendant vingt-quatre heures, avant que

de s'en ſervir ; enſuite on prend un verre de ce vin dans le relâche de la fiévre, de trois heures en trois heures, & un potage; ou un bouillon, une heure & demie après chaque priſe.

Il y a encore une autre façon de prendre les coquilles d'œufs, & qui eſt plus utile dans bien des cas ; c'eſt de les avaler en poudre fine, on en prend une priſe de trois heures en trois heures, depuis neuf grains juſqu'à un demi-gros ; on y joint du tartre vitriolé pour digérer les humeurs, & donner la liberté du ventre ; on y met du cinnabre, lorſqu'il s'agit de purifier les humeurs, & de calmer les nerfs ; on les mêle avec du corail préparé, pour fortifier, & pour arrêter les flux d'humeurs & de ſang ; on y ajoûte un peu d'iris, lorſque les fiévres ſont catarreuſes ; on joint auſſi les coquilles d'œufs aux préparations martialles, dans des cas de fiévres intermittentes, opiniâtres par des obſtructions, ſurtout aux perſonnes du ſexe, qui n'ont pas bien leurs régles.

Les coquilles d'œufs priſes en grande doſe ſont bonnes auſſi pour guerir les fleurs blanches.

CHAPITRE VII.

Des Cloportes.

TOUT le monde connoît les cloportes ; les meilleurs ſont ceux qui ſe trouvent en Campagne dans les bois ; il faut les choiſir blancs & luiſants, comme ſi ils étoient argentés, les plus mauvais cloportes ſont ceux qui ſont noirs, & qui ſe trouvent dans des endroits qui ſentent mauvais, comme ceux qui ſont dans le fumier.

Les cloportes vifs écraſés dans de la tiſanne, ou dans de l'apozême, ou dans un bouillon, ou dans du vin blanc, ſont en général à préférer à la poudre de cloporte, priſe de même dans ces liqueurs.

Quarante ou cinqnante cloportes mis en nouet dans un petit linge, & trempés pendant vingt-quatre heures dans un petit verre de vin, vuident bien les poumons des aſthmatiques ; ſi ils boivent ce vin après y avoir exprimé le jus des cloportes renfermés dans ce nouet.

Les cloportes dans le vin ſont bons auſſi

aussi pour certaines jaunisses, & pour les rétentions d'urine.

Pour préparer les cloportes, il faut les mettre dans du vin blanc, les y laisser infuser, ensuite les en retirer, les faire sécher au four, ou dans une étuve, & les mettre en poudre; ensuite on passe cette pourdre par un tamis; c'est la poudre de cloportes, préparée.

Ayant mis une livre & onze onces de cloportes à la distillation, j'en ai retiré six onces d'esprit volatil, six gros de sel volatil, & une once & demie d'huile noire empyreumatique; les six gros de sel volatil se sont réduits par la rectification à cinq gros. Ayant mis de ce sel dans de la dissolution d'argent, il ne s'est point fait de précipité; ayant versé de l'esprit de vitriol dans de l'esprit de cloportes, il s'est fait un précipité d'une poudre brune.

Esprit volatil de cloportes.

Sel Volatil de cloportes

Les cloportes sont apéritifs, c'est pourquoi on en met dans les apozêmes apéritifs pour l'hydropisie, ils agissent particuliérement sur la sérosité du sang; c'est pourquoi ils sont bons dans des maladies d'yeux, qui viennent d'une trop grande quantité d'eau qui s'y porte, ou de ce qu'elle y est trop visqueuse; elles fondent la lymphe épaissie, c'est

Vertus.

CHAP. VII. pourquoi on les emploie utilement pour diſſiper les tumeurs des glandes.

Doſe. On donne les cloportes écraſés dans chaque priſe d'apozême, ou dans chaque bouillon, depuis cinq, juſqu'à dix; & ſi on emploie la poudre de cloportes, on en donne depuis trois grains juſqu'à neuf grains pour chaque priſe, en réïtérant pluſieurs fois par jour.

On joint ſouvent l'éthiops minéral à la poudre de cloportes, & on allie ces deux remédes avec le ſyrop des cinq racines apéritives, pour fondre les tumeurs lymphatiques; on y ajoûte la poudre de vipere, pour purifier le ſang, ſur-tout dans les maladies de la peau, alors on fait l'alliage avec le ſyrop de fumeterre; on peut auſſi, ſelon les différentes circonſtances, y joindre les yeux d'écreviſſes, le cinnabre, des gommes, &c. On ſçait que la poudre de cloportes fait une grande partie des pilules du Medecin Morton.

Les cloportes employés extérieurement ſont auſſi fort utiles dans quelques cas de maladie; on applique des cloportes vifs entre deux linges ſous le menton des malades de fiévres continuës, lorſqu'ils on la langue épaiſſe & chargée d'une matiere glaireuſe, ce que

le Peuple appelle *avoir du chancre dans la gorge.*

Dioſcoride recommande qu'on les incorpore avec du miel, pour la ſquinancie, en frottant avec, la partie malade.

Le Médecin Riviere, Liv. 3, Ch. 3. de ſa Pratique, dit; que les cloportes infuſés dans de l'huile violat, roſat, ou de nénuphar, & enſuite exprimés, ſont un bon reméde anodin; que ces animaux ont une grande vertu pour appaiſer la douleur, & que pour cette raiſon on doit les employer dans les douleurs de dents, d'hémorrhoïdes, & autres. Il ajoûte qu'on peut les employer autrement pour les douleurs d'oreilles, qu'il faut mettre les cloportes vifs dans de l'eau & de l'huile enſemble, & qu'on fait bouillir juſqu'à ce que l'eau ſoit conſumée. Dioſcoride, Liv. 2, Chap. 34. les recommande auſſi pour les douleurs d'oreille, mais il les prépare autrement; il fait broyer & chauffer les cloportes avec de l'huile roſat, dans une écorce de grenade.

Galien, dans ſon Livre de la Compoſition des Médicamens particuliers à chaque partie du corps, vante pour les maux de tête, les cloportes cuits en

huile, & il préfere pour cela les cloportes qui se trouvent sous les cruches ou sous les vases qui contiennent de l'eau.

CHAPITRE VIII.

Du Corail préparé.

DANS les premiers temps qu'on a connu le corail, ou plutôt lorsqu'on a commencé à y faire attention, sa forme qui est en espéces de branches, l'a fait prendre pour une plante; dans la suite les Naturalistes l'ont mis dans le genre des minéraux, pour sa consistance pierreuse; mais M. le Comte de Marsilly, ayant depuis observé le corail dans l'eau de la Mer même, qui, comme tout le monde le sçait, est son élémeut, apperçut à sa surface quelques mamellons blancs & tendres qui lui parurent être des fleurs du corail, qui disparoissoient lorsque le corail étoit tiré de la Mer: il observa aussi que le corail durcissoit à l'air, & qu'il se ramollissoit dans l'eau de la Mer. Ces observations firent remettre le corail dans le genre des végétaux.

M. Peissonnel, Médecin de Marseille,

ayant répété en Botaniſte, l'obſervation de M. le Comte de Marſilly, remarqua que ce qui avoit paru des fleurs à cet illuſtre Phyſicien, étoit de vrais animaux, ou inſectes marins, & il ſe confirma dans ce ſentiment, par pluſieurs obſervations qu'il fit dans la ſuite, pendant ſes voyages en Afrique, dans le lieu même où ſe fait la pêche du corail.

On ne fit pas alors le cas qu'on devoit faire des découvertes de ce Médécin, on rejetta ſon ſentiment, & on établit encore plus déciſivement dans le genre des végétaux, le corail, qui doit être dans celui des animaux.

Enfin M. Bernard de Juſſieu a confirmé par de nouvelles obſervations, celles de M. Peiſſonnel, & il a diſſipé les doutes où on étoit ſur cette matiere. *Voyez* les Mémoires de l'Académie Royale des Sciences, année 1742, page 290.

Dans l'eſpace de plus de cent lieuës, la Mer eſt remplie de bancs & de rochers couverts de corail, ce qui fait donner à cette Mer le nom de *Mer rouge*.

L'animal du corail fait des œufs; ſes œufs qui tombent ſur des rochers s'y durciſſent d'abord par le côté ſur lequel il y eſt poſé, comme les écailles d'huitres

qui ſont membraneuſes d'abord, ſe durciſſent dans la ſuite; l'œuf éclos ſans que l'animal en ſorte tout-à-fait, & ſa coquille ſe fortifie en formant une eſpéce de tronc, d'où il part enſuite des branches, parce que c'eſt le propre de cet animal de pouſſer par les côtés en ſe multipliant, comme fait le polype qui pouſſe par ſes côtés d'autres polypes.

L'animal qui fait le corail paroît ainſi à l'extérieur dans des mamelons formés par des capſules, ce qu'on avoit pris pour des fleurs; deſorte qu'on peut dire que le propre de cet animal eſt d'être ſur ſa coquille, comme c'eſt le propre des autres animaux teſtacés d'être dedans.

L'animal au corail produit des œufs, comme le font les polypes, qui, quoiqu'ils ſe reproduiſent, font auſſi des œufs, comme certains arbres viennent de graine, quoiqu'ils ſe reproduiſent par leurs branches, ou de bouture.

Le corail eſt un animal-plante, ou une plante-animale, qui tient même du minéral par le tiſſu de ſa matiere. Il eſt dans la nature des points où ſe réuniſſent les choſes les plus oppoſées : tout ſe tient dans le Monde, & ſe reſſemble à quelques égards, malgré les différen-

rences eſſentielles, & les variétés infinies qui y ſont.

Il y a le corail blanc & le corail rouge, c'eſt du corail rouge dont on ſe ſert ordinairement. Le corail eſt en général aſtringent, fortifiant, calmant & abſorbant; il n'échauffe pas, au contraire il rafraîchit en adouciſſant.

Pour faire le corail préparé, on choiſit du corail bien dur & bien net, on le lave dans de l'eau chaude, enſuite on le réduit en poudre dans un mortier, & enfin on paſſe cette poudre ſur le porphyre, pour la rendre plus fine; & pendant qu'on la broye ſur le porphyre, on y fait tomber goutte à goutte un peu d'eau; on peut même en former des trochiſques.

Il faut broyer le corail dans un mortier de marbre ou de fer, parce qu'il ſeroit à craindre que, ſi on ſe ſervoit d'un mortier, dans la compoſition duquel il y eût du cuivre, le corail n'en prît une mauvaiſe qualité: lorſqu'on ſe ſera ſervi d'un mortier de fer, il faudra éprouver la poudre de corail avec un couteau aimanté, pour en ôter le fer.

Il faut pendant qu'on broye le corail ſur le porphyre, y verſer un peu d'eau, pour n'en pas perdre la poudre la plus

CHAP. VIII.

fine ; il faut préférer pour cela une eau médicinale, comme eſt l'eau-roſe ; il faut, autant qu'on le peut, perfectionner la préparation des remédes, & n'y pas négliger les plus petites choſes, comme eſt celle-là.

Lorſqu'on n'a pas de porphyre pour y broyer le corail, il faut paſſer par un tamis de ſoie bien fin, le corail réduit en poudre dans le mortier.

Doſe.

La doſe du corail préparé eſt depuis trois grains juſqu'à un ſcrupule, & on en réïtere la priſe pluſieurs fois dans un jour, ſelon le beſoin ; rarement on donne le corail ſeul, ordinairement on le joint aux yeux d'écreviſſes, à la nacre de perle, à l'éthiops, à la poudre de vipere, au cinnabre, au tartre vitriolé, ou au ſel de *duobus*, ſelon la nature des maladies, & les circonſtances dans leſquelles le Médecin fait prendre le corail préparé.

CHAPITRE IX.

Du Magiſtere, & du Sel de Corail.

Diſſolution du corail.

ON peut diſſoudre le corail par le moyen du vinaigre ; on verſe peu à peu de bon vinaigre blanc, ou du

vinaigre diſtillé, ſur du corail concaſſé, & on laiſſe le tout pendant un jour dans un lieu chaud; enſuite on verſe par inclination la diſſolution, & s'il reſte encore du corail, on verſe de nouveau vinaigre deſſus, ce qu'on rëitere juſqu'à ce qu'il ne reſte plus de corail. Cette diſſolution ſe fait avec fermentation; il faut, lorſque la diſſolution eſt faite, filtrer la liqueur par le papier gris.

Chap. IX.

Magiſtere de corail.

Pour faire le magiſtere de corail, il faut verſer dans la diſſolution de corail, de l'alkali du tartre fondu dans de l'eau; la diſſolution du corail ſe troublera & blanchira, enſuite il s'en précipitera une pouſſiere très-fine, qu'on lave dans pluſieurs eaux, & qu'enſuite on fait ſécher: c'eſt le magiſtere de corail.

Si on fait évaporer juſqu'à ſiccité la diſſolution de corail, ſans y avoir fait de précipitation, & ſi après avoir lavé & ſéché pluſieurs fois ce qui ſera reſté, on le met ſur un marbre, ou dans un plat de fayance à la cave, pendant les mois de Juin, Juillet & Août, il ſe réſoudra en une liqueur, qu'il faudra mêler avec de bon eſprit ardent de roſes, & le mettre en digeſtion dans des vaiſ-

seaux de rencontre. Ce remède est de *Zwelfer*, Médecin Allemand.

Sel de corail.

On fait le sel de corail avec de la dissolution de corail faite dans le vinaigre ; on filtre cette dissolution, on en fait évaporer une partie, & on met dans un lieu frais & sec, il s'y forme des crystaux, qui sont le sel de corail.

On peut faire le sel de corail avec le jus de citron, ou avec celui de berberis, au lieu de vinaigre ; il y en a qui le font aussi en faisant brûler du corail avec du soufre minéral, & ils versent sur la matiere calcinée qui reste, de l'eau distillée de pariétaire ; ils laissent en digestion quelques jours, ensuite ils filtrent la liqueur, & après en avoir fait l'évaporation, jusqu'à ce qu'il s'y forme une pellicule, ils la mettent à crystalliser dans un lieu frais. Ce sel est composé de l'acide du soufre, qui a pris sa base dans le corail, desorte que ce sel tient de la nature du sel de Glaubert.

Le sel, fait de la dissolution de corail dans le vinaigre, tient de la nature de la terre foliée du tartre : *Voyez le Chapitre de la Terre foliée, dans la troisiéme Partie.* La terre foliée a le

même acide que le ſel de corail, c'eſt celui du vinaigre, mais la terre foliée a pour baſe l'alkali du tartre, au lieu que la baſe du ſel de corail eſt de la nature de la ſoude : le corail, les coquilles d'huitre, & les autres productions marines de cette nature, ont un alkali de la nature de la ſoude. J'ai fait un ſel de Seignette avec des écailles d'huitre, & de la crême de tartre.

Vertus.

En reflèchiſſant ſur la nature du ſel de corail, on conçoit aiſément qu'il n'eſt pas ſans effet pour la guériſon des maladies, de quelque façon qu'on le prépare; il eſt ſouvent d'un bon uſage pour prévenir les flux d'humeurs, & particuliérement pour les hémorragies qui viennent d'une mauvaiſe qualité du ſang, & ſur-tout pour les vieilles dyſſenteries.

CHAPITRE X.

De la Teinture de Corail.

POUR faire la teinture de corail, on verſe de l'eſprit de miel ſur du corail rouge concaſſé, & on met le tout en digeſtion ſur les cendres chaudes, & lorſque l'eſprit eſt rouge, on le verſe

dans une cucurbite; on reverse de nouvel esprit de miel sur le corail, & on le met à digérer comme la premiere fois; ce qu'on réïtere jusqu'à ce qu'on ait assez de teinture, ou que le corail ait perdu sa rougeur: ensuite on fait évaporer, ou bien on distille l'esprit au bain-marie, jusqu'à ce qu'il ne reste plus dans le fond de la cucurbite qu'une matiere d'une consistance mielleuse; ensuite on verse de l'esprit de vin dessus, & on met en digestion jusqu'à ce que l'esprit de vin soit devenu bien rouge; alors on le fait distiller ou évaporer au bain-marie, jusqu'à ce qu'il n'en reste que la moitié pour faire une teinture forte, dont la consistance doit être la même que celle de l'huile.

Il y en a qui recommandent pour faire la teinture de corail, de le calciner; ils disent que par la calcination, le corail devient d'abord blanc, ensuite jaune, & enfin rouge; mais l'expérience prouve le contraire. Par une telle calcination du corail, on en fait une véritable chaux vive, desorte qu'on ne doit pas espérer une teinture de corail, en opérant de cette façon.

Ceux qui mêlent ensemble du nitre & du corail en poudre, qui laissent pen-

dant six heures le mêlange à un feu assez doux, pour que le nitre ne se fonde point, & qui après avoir lavé la poudre pour en emporter le nitre, versent de l'esprit de vin dessus, ne réussissent pas non plus à faire une bonne teinture de corail; il vaudroit mieux suivre le procédé qu'en donne Paracelse, *Archidoxis, Lib.* V.

Vertus.

La teinture de corail est utile dans les cas de bouffissures & de mélancolie, elle fortifie le cœur; on peut la prendre mêlée avec un peu de syrop, soit celui de fleurs d'orange, soit celui d'œillet; on en met autant que de syrop, on en prend plus ou moins, selon l'occasion: on en peut prendre la moitié d'une cuiller à caffé, avec autant de syrop, & un verre de la boisson du malade, environ un quart-d'heure après.

Dose.

CHAPITRE XI.

Du Syrop de Corail de Quercetan, ou de Duchesne.

PRENEZ du corail le plus rouge & le plus beau que vous trouverez, réduisez-le en poudre grossiere, met-

 tez-le dans un matras, & y verſez du ſuc épuré d'épine-vinette, ou celui de citron; il faut qu'il y ait quatre doigts de ſuc au-deſſus du corail : bouchez bien le matras avec un bouchon de liége & de la cire, & mettez le tout dans cet état au bain de vapeurs, où vous le laiſſerez trois jours & trois nuits pour le moins; enſuite débouchez le matras, & verſez par inclination la liqueur, vous trouverez qu'elle ſera douce au goût, & que la couleur rouge-claire qu'a le ſuc d'épine-vinette, ſera changée en rouge-brun, & que la plus grande partie du corail ſera diſſoute, ſi les limons, ou l'épine-vinette dont on aura exprimé le ſuc, étoient à leur point de maturité, & ſi ce ſuc a été bien épuré & filtré.

Mêlez ſur chaque livre de cette diſſolution une demi-livre de ſucre candi, & faites cuire au bain de vapeur juſqu'à conſiſtance de ſyrop; il ſeroit bien difficile de faire ce ſyrop à feu nud, ou au feu de ſable, parce que ſi le feu n'eſt pas doux & égal, on manque l'opération.

Il faut que l'Apothicaire ſoit chez lui, lorſqu'on y fait ce ſyrop, parce qu'il eſt à craindre qu'en le faiſant, la

diſſolution ne ſe décompoſe, & que le corail diſſous ne tombe au fond; c'eſt ce dont * Ducheſne, dit Quercetan, avertit ſoigneuſement, en indiquant à Paris un nommé Lardier, Apothicaire, qui avoit appris de lui à faire le ſyrop de corail. Il rapporte en même-temps pluſieurs guériſons qu'il a faites de flux hépatiques, de lientériques & de dyſſentériques, par l'uſage de ce ſirop.

* *Artificio & dexteritate ſingulari opus eſt ad ejuſmodi ſyrupos ritè conficiendos, ne corallii eſſentia à ſuccis illis ſeparetur, quâ in re vigilantia & experientia ſumma requiritur; mirùm videri non debet, ſi quis primâ vice, forſan à ſyrupo aberraverit.* Phar. dog. reſt. Lib. I. Cap. XII. de Sir.

CHAPITRE XII.

Du Syrop de Corail composé.

POUR faire le ſyrop de corail compoſé, mettez dans un matras de verre, du corail que vous aurez choiſi & caſſé en petits morceaux; verſez-y du ſuc bien clair d'épine-vinette, qu'on nomme autrement *berberis*: il faut qu'il y ait quatre doigts de ſuc au-deſſus du corail, & boucher bien le matras.

Enſuite placez le matras dans une

étuve, ou au bain-marie, ou à un feu de ſable bien doux, & l'y laiſſez cinq ou ſix jours, le remuant matin & ſoir entre les mains.

Après ce temps débouchez le matras, & verſez doucement la diſſolution, qu'il faut filtrer chaudement, & dans un lieu chaud, autrement elle dépoſeroit: pour l'empêcher de dépoſer, il faut auſſi faire fondre doucement, mais ſur le champ, ſix onces de ſucre roſat en poudre dans douze onces de diſſolution; enſuite faites évaporer doucement au bain de vapeur, deſorte qu'en dix ou douze heures, il ne diminue que de l'épaiſſeur d'un écu.

Avant que le ſyrop ait acquis la conſiſtance néceſſaire, il faut y délayer quatre onces de ſuc, ou de ſyrop d'alkermès de Montpellier; ſi on n'avoit pas de beau ſyrop d'alkermès, & qu'il fût mêlé de matieres groſſieres, il faudroit le purifier avant que de l'employer dans le ſyrop de corail.

Pour le purifier, délayez quatre onces de ſyrop d'alkermès, avec environ une once de ſuc de berberis, enſuite paſſez-le par une étamine en preſſant, & faites évaporer juſqu'en conſiſtance de ſyrop épais; on pourroit ſe ſervir de

l'eau-rose pour purifier le syrop d'alkermès ; & même il faudroit toujours le purifier, si on vouloit que le syrop de corail composé fût clair, & ne déposât point, mais il faut être moins attaché à ces qualités extérieures, qu'aux propriétés médicinales.

La graine d'écarlate, ou l'alkermès, se cueille en grande quantité dans la Campagne de Montpellier, & on le porte tout frais en cette Ville, où on l'écrase, & après en avoir tiré le jus, on le fait cuire ; c'est ce qu'on nomme *Syrop d'Alkermès de Montpellier*. C'est une espéce d'extrait d'alkermès, ou de rob, qui doit être fait sans miel & sans sucre pour être légitime : c'est un remède stomacal. On peut même s'en servir extérieurement, il est vulnéraire.

Vertus.

L'illustre M. Fagon, Premier Médecin de Louis XIV. fit voir que la graine d'écarlatte qu'on croyoit être un végétal, doit être placée dans le genre des animaux.

La graine d'écarlate est fortifiante ; c'est pourquoi on l'emploie pour prévenir les fausses couches ; elle est cordiale, elle fait la base de la confection, à laquelle elle a donné son nom d'*Alkermès* ; elle fortifie les premieres voies,

elle rétablit les estomacs relâchés, & elle est un bon remede pour les flux invétérés.

La graine d'écarlate & le corail, étant du genre des animaux, & ayant à peu près les mêmes propriétés, peuvent bien être mis ensemble dans la composition d'un remede; ils augmentent même mutuellement leurs vertus, lorsqu'ils sont joints ensemble.

La graine d'écarlate rend le corail plus cordial, & le corail rend la graine d'écarlate plus absorbante, plus adoucissante & plus tempérante; l'un & l'autre sont resserrants, & fort amis des nerfs.

Le suc de berberis dont on se sert pour faire la dissolution du corail, est cordial en réprimant le bouillonnement de la bile, & en ranimant les fibres sans les échauffer; desorte que le suc d'épinevinette convient parfaitement dans le cas où l'alkermès & le corail conviennent; c'est pourquoi il faut l'employer par préférence pour la dissolution du corail, & pour purifier le syrop d'alkermès.

Duchesne prend le sucre candi pour faire son syrop de corail, mais je préfere le sucre rosat pour faire le syrop

de corail composé, parce que la qualité de la rose rend ce syrop plus agréable, & contribue à son efficacité; le sucre rosat est aussi purifié que le sucre candi, c'est pourquoi je n'en mets qu'une partie avec deux parties de dissolution de corail, comme le fait Duchesne, à l'égard du sucre candi.

Pour réussir à composer ce syrop, il faut de l'attention, & beaucoup de patience; si on est distrait, & qu'on ne veuille pas y mettre tout le temps nécessaire, on n'y réussira pas. MM. *Pia* & *Desprez*, Maîtres Apothicaires de Paris, le font parfaitement bien, & je crois que ce sont les seuls qui en ont actuellement; mais je ne suis pas dans le cas de *Duchesne*, qui paroît insinuer qu'il n'y avoit à Paris de son temps, que l'Apothicaire *Lardier*, sur lequel il comptoit pour la composition de son syrop de corail: je suis au contraire dans la confiance que la plûpart des Apothicaires de Paris sont capables de bien faire le syrop de corail composé: La Pharmacie s'est fort perfectionnée dans cette Ville, & même dans tout le Royaume, depuis quelques années que les Apothicaires se sont appliqués à la Chimie. On peut dire que la Médecine

CHAP. XII. s'eſt bien perfectionnée en France dans ce Siécle, & la Pharmacie n'eſt pas la partie de cette Science qui ait fait le moins de progrès; il ſemble que la Diéte, qui eſt le régime des malades, ſoit moins parfaite, parce que les Médecins y ſont moins ſecondés, qu'ils ne le ſont dans les deux autres parties de leur Profeſſion, où ils ſont aidés par des Hommes inſtruits, & qui ont de l'émulation.

Vertus.

Le ſyrop de corail n'échauffe point, au contraire, dans certains cas il tempere la trop grande chaleur, & il calme les inſomnies produites par l'âcreté des humeurs, & qui viennent en même-temps d'épuiſement; il fortifie toutes les trois digeſtions, c'eſt ce qui le rend un puiſſant cordial; il rétablit la premiere digeſtion, en fortifiant l'eſtomac & les autres premieres voies relâchées, & en corrigeant les liqueurs de ces voies, qui ſont les levains de la premiere digeſtion: c'eſt pourquoi il eſt un des meilleurs remédes contre la lienterie, la dyſſenterie, & les flux hépatiques. Le ſyrop de corail aide à la ſeconde digeſtion, en ranimant naturellement le ſang, & en facilitant le changement du chyle en cette liqueur blan-

che, de laquelle ſe forme le ſang. Enfin il excite la troiſiéme digeſtion en purifiant les humeurs, & procurant la formation de la lymphe & du ſuc des nerfs; c'eſt en cela qu'il convient dans les langueurs & dans les épuiſemens.

Ce ſyrop de corail raffermit les fibres relâchées, & rétablit leur reſſort naturel, c'eſt ce qui le rend préférable aux autres aſtringents, dans les pertes, parce qu'il n'arrête pas les évacuations naturelles, qui ſont le produit d'une dépuration; le ſyrop de corail eſt un reméde tonique, il arrête ſeulement les écoulemens qui viennent du relâchement des vaiſſeaux, & du trouble des humeurs, par leur impureté, comme ſont les fleurs blanches.

On le fait prendre à jeun, & immédiatement avant chaque aliment, pour la lienterie; on le donne immédiatement après l'aliment, dans les flux hépatiques; on le prend à jeun, & dans les intervalles des alimens, dans les cas de dyſſenteries, de pertes & d'épuiſement.

On le fait prendre ſeul, ou dans du vin d'Eſpagne, pour la lienterie; on le prend ſeul, ou dans du vin d'Alicante pour la dyſſenterie; on le donne ſeul,

ou dans du bouillon, dans les hémorragies, & on le fait prendre dans des potions cordiales, lorſqu'il s'agit d'épuiſement ou de flux hépatique, dans leſquels cas on peut le prendre ſeul.

Doſe. La doſe du ſyrop de corail eſt une petite cuillerée, dans une cuiller à caffé; on en fait prendre plus ou moins, ſelon le beſoin.

CHAPITRE XIII.

De la Vipere.

PERSONNE n'ignore ce que c'eſt que la Vipere, & tout le monde ſçait que cette bête venimeuſe, dont le poiſon eſt mortel, eſt cependant un des meilleurs remédes que l'on ait pour purifier le ſang, après qu'on en a retranché ce qu'elle a de mauvais; il en eſt de même de bien des choſes, dont il ne faut pas perdre ce qu'elles ont de bon, pour rejetter ce qu'elles ont de mauvais.

On diſtingue les viperes mâles des viperes femelles, en ce qu'en général les mâles ont la tête plus fine, & le col en paroît plus gros qu'à la femelle. La queuë devient mince, plus inſenſi-

blement dans le mâle que dans la femelle ; qui l'a aussi plus décharnée que ne l'a le mâle.

On a toujours préféré les viperes femelles pour l'usage de la Médecine, peut-être parce qu'elles sont plus grasses & plus charnues que les mâles ; elles sont aussi plus agiles, elles ont le regard plus farouche, & les yeux plus rouges, ce qui leur a fait attribuer plus de feu qu'aux mâles ; on a contredit sur cela les Anciens ; mais je pense qu'il peut bien se faire que les viperes femelles soient naturellement meilleures que les viperes mâles, comme on voit qu'en général, les oiseaux femelles valent mieux que les mâles, & qu'au contraire dans les quadrupédes, les mâles valent mieux en général que les femelles : j'ai cru qu'il n'étoit pas hors de propos de mettre ici cette observation.

On trouve des viperes dans presque toutes les Campagnes humides ; les Pays qui sont chauds & élevés, donnent les meilleures viperes ; c'est du Poitou que l'on tire le plus souvent en France les viperes, & les meilleures y viennent de la Province de Dauphiné. Le choix pour les viperes consiste principalement, à ne

CHAP. XIII. point prendre de viperes pleines, ni lorſqu'elles viennent de faire leurs petits; il faut les choiſir charnues, & qui ſoient d'une couleur brune, ou plus fauves; elles ne ſont pas bonnes à la fin de l'Hiver, lorſqu'il n'y a pas longtemps qu'elles ſont ſorties de leur taniére; le meilleur temps pour les prendre, c'eſt à la fin du Printemps, ou au commencement de l'Eté, lorſque le Printemps eſt froid & humide; elles ſont moins bonnes auſſi pendant le fort de l'Eté, & lorſqu'il y a long temps qu'on les a priſes, ou lorſqu'elles ont été priſes dans des lieux voiſins de la Mer.

Les Anciens, qui, pour la compoſition de la thériaque, pouſſoient l'attention juſqu'au ſcrupule, ne vouloient pas employer pour la préparation des trochiſques de viperes, les viperes qui avoient été priſes dans des lieux marécageux, ſur le bord de la Mer, non-ſeulement parce qu'étant priſes dans un lieu bas, elles étoient de moindre qualité, mais auſſi parce que les lieux voiſins de la Mer ſe ſentent de la ſalure, & par conſéquent la vipere s'en ſent auſſi, puiſque les animaux tiennent de la nature de ce qui entretient

leur

leur vie ; cependant, en général, le ſel va bien avec la vipere, puiſque pour faire les trochiſques de viperes, on fait cuire les viperes avec le ſel & avec l'aneth.

On juge que les viperes ſont d'autant meilleures, qu'elles remuent plus longtemps après qu'on en a coupé la tête.

Les expériences rapportées par Galien (*a*), font connoître que la vipere en ſéjournant dans le vin, & en s'y noyant, donne au vin la qualité de guérir la lépre ; les viperes aiment le vin, on a même quelquefois employé, ſelon Ariſtote (*b*), le vin pour les prendre.

Vertus.

La vipere purifie le ſang par les pores de la peau, on en fait des bouillons médicinaux ; on coupe la tête de la vipere, on en coupoit auſſi la queuë dans le temps qu'on ne ſçavoit pas en quelle partie de la vipere, conſiſtoit tout ſon venin, & lorſqu'on croyoit qu'il y en avoit dans la queuë, *in cauda venenum* ; on avoit auſſi la mauvaiſe pratique de la laver.

On écorche la vipere, on la vuide,

(*a*) Liv. II. *de ſimpl. & de antidot.*
(*b*) Liv. III. Chap. IV. de l'Hiſtoire des Animaux.

& on en reçoit le ſang dans le vaiſſeau où on compte faire le bouillon ; il faut auſſi garder le foie, le cœur, & tout ce qu'elle contient, à l'exception des boyaux qu'on rejette ; enſuite on coupe la vipere en morceaux, & on en écraſe les tronçons dans un mortier, & après les avoir ôtés de dedans le mortier, on le lave, & le pilon auſſi, avec trois poiſſons d'eau, qu'on verſe enſuite ſur la vipere dans un pot, ou dans une petite marmite d'étain ; on y ajoûte un bon petit poulet maigre, qu'on aura tué ſans le ſaigner ; lorſqu'il ſera vuidé & plumé, il faudra le piler pour en écraſer les os, on y met auſſi une poignée de pimprenelle & de cerfeuil pour les maladies de la peau, ou du creſſon de fontaine, & de la bourrache, dans les cas d'humeurs ſcorbutiques, ou de la chicorée blanche, & de la laituë, lorſqu'il s'agit de purifier le ſang en général, d'une humeur répandue, qui ne produit point de maladie autrement caractériſée.

Le plus ſouvent il ne faut ſe ſervir que de la laituë pour la compoſition de ces bouillons, parce qu'ils ſont plus agréables, préparés avec la laituë ſeule, qu'avec toute autre plante, *deteriora ſed ſuaviora*, dit Hippocrate. D'ailleurs on

eſt ſouvent obligé de n'employer que de la laituë, pour tempérer l'action de la vipere, qui en purifiant les humeurs, les agite quelquefois violemment, & les échauffe dans certains tempéramens; c'eſt pourquoi auſſi le poulet eſt en général, la viande qui convient le mieux pour faire les bouillons de viperes; & lorſqu'ils ſont ainſi préparés, ils ſont plus agréables au goût.

On ferme le pot ou la marmite de ſon couvercle, & on fait enſorte qu'il ne ſe diſſipe rien par les jointures, on les lutera avec de la pâte, ſi le couvercle du pot ou de la marmite ne ſe ferme pas à vis. On fait cuire le tout au bain-marie, pendant cinq ou ſix heures au moins, ou pendant neuf ou dix au plus: la vipere, le poulet & les herbes ſe fondront d'autant plus, qu'on aura mis plus de temps à cuire le bouillon; ordinairement on en a plus d'une chopine, quoiqu'on n'ait mis que trois poiſſons d'eau, deſorte qu'il n'en faut mettre qu'un gobelet, lorſque le malade ne peut pas prendre les bouillons grands; & même lorſqu'on ne lui en fait prendre qu'un chaque jour le matin à jeun, il n'y faut point mettre d'eau dutout, &

 choiſir un poulet très-petit, ou n'en mettre que la moitié.

Lorſque le bouillon de vipere eſt fait, il faut le paſſer en preſſant fortement le marc, pour en tirer tout le jus.

Les bouillons de viperes ſont très-efficaces pour guérir les vieilles éréſipéles, les gales, les dartres, les clouds & les ulceres qui dépendent de la mauvaiſe qualité des humeurs.

La vipere vivifie l'homme, ranime ſes fonctions, & fortifie ſes digeſtions, c'eſt pourquoi elle eſt bonne pour ceux dont la vue s'affoiblit ; & c'eſt ce qui a fait dire qu'elle avoit la propriété de rajeunir : elle a effectivement cette propriété, ſi c'eſt rajeunir, que de donner une bonne ſanté. Il y a auſſi des femmes qui en uſent dans la vue de s'entretenir, & même de ſe rendre belles.

La vipere ne purifie pas ſeulement le ſang, comme le font les cloportes, les écreviſſes, qui ne font que détruire certains âcres qui corrompent les humeurs ; la vipere fournit de plus aux humeurs, de nouveaux principes qui viennent d'elle, ce que ne font pas de même les autres remédes qui purifient auſſi le ſang ; c'eſt pourquoi la vipere eſt ſi utile à ceux qui ont le ſang épuiſé ſans

chaleur, comme dans l'apoplexie, & à ceux qui ont besoin qu'on leur ranime le suc des nerfs, comme dans la paralysie, qui est souvent la suite de l'apoplexie.

Dans ces cas d'épuisement, on fait le bouillon de vipere sans eau, comme on feroit du jus, ou du consommé; on met dans la petite marmite avec la vipere, un cœur de veau, qu'on ouvre pour en ôter les caillots de sang & la graisse, & qu'on coupe ensuite en morceaux; on y ajoûte une demi-livre de tranche d'éclanche de mouton dégraissée: si le malade n'est pas assoupi, & qu'au contraire il ait de l'insomnie, il faut y faire mettre un quartier de coq, ou de poule, qu'on dégraissera, & dont on écrasera les os; il faut y ajoûter quelques grains de sel, & un blanc de poireau, si on y a mis de la volaille; ou une pincée d'aneth, si on y a mis du mouton: j'y fais mettre quelquefois un peu de vin. Les bouillons de viperes ainsi préparés, sont bons aussi pour les malades d'humeurs froides; & dans ce cas il faut en retrancher le sel qui est bon dans les apoplexies, & qui ne vaut rien pour les écrouëlles, ni pour les maladies de la peau; j'y fais mettre aussi

CHAP. XIII. alors une racine de persil, au lieu du blanc de poireau.

Lorsqu'on prend plusieurs jours de suite du bouillon de vipere, je fais tuer la vipere dont on doit préparer le bouillon le lendemain, & dès qu'on en a coupé la tête, & qu'on l'a ouverte, j'en fais dégoutter le sang dans le bouillon de vipere, que le malade est prêt à prendre; on aura peine à imaginer combien ce sang nouveau de la vipere, & qui n'a point passé par le feu, rend ce bouillon efficace; j'ai observé que le sang de quelques animaux, pris ainsi tout chaud, est utile dans plusieurs cas de maladies: j'ai souvent fait prendre du sang de poulet à des Poitrinaires épuisés.

Venin.

Il ne suffit pas de faire connoître les bonnes qualités de la vipere, & de donner la méthode de s'en servir; il faut aussi avoir égard à son venin, & indiquer les remédes qui y sont propres: depuis un grand nombre de siécles, & dans tous les Pays, la thériaque a été regardée comme le meilleur remède contre le venin des serpens en géneral; c'est même de-là que dérive le nom de ce reméde, & les Grecs ont ap-

pellé la vipere en particulier, du nom général des ſerpens, ou des bêtes venimeuſes : ils l'ont nommée θηρίον. On a trouvé que les alkalis volatils étoient ſpécifiques contre le venin de la vipere : un Diſciple de M. de Juſſieu fut mordu aux deux mains par une vipere, à une herboriſation, les deux mains lui enflerent preſqu'auſſi-tôt, ne pouvant les fermer tout-à-fait, & il ſentit en même-temps une eſpéce d'engourdiſſement preſque par-tout le corps, avec défaillance. M. de Juſſieu lui donna dans un verre d'eau, cinq gouttes d'eau de Luce, qui le remirent un peu, & étant retombé en défaillance, environ trois quarts-d'heure après, & l'enflure montant le long des bras, M. de Juſſieu lui redonna huit gouttes d'eau de Luce dans un verre de vin; & environ deux heures après, étant retombé plus mal que jamais, on lui donna du ſel volatil urineux de ſel ammoniac; il revomit ſon dîner, on le coucha, & il ſua beaucoup; chaque fois qu'on lui donnoit à boire, on y mettoit une goutte d'eau de Luce : le lendemain il ſe trouva très-ſoulagé; il a cependant uſé encore pendant quelques jours, de l'eau de Luce; les bras lui devinrent jaunes, & il fut guéri. Il

 faut remarquer auſſi que M. de Juſſieu lui fit de plus appliquer ſur les morſures, du ſel volatil avec de l'huile. Je penſe que l'huile & l'eſprit, ou le ſel volatil de vipere même, ſeroient encore plus efficaces dans cette rencontre, que tout autre alkali volatil, & qu'il eſt à préférer à l'eſprit volatil de ſel ammoniac, qui fait la principale partie de l'eau de Luce. La vipere eſt un reméde qui a été recommandé dans tous les temps, pour guérir les maladies cauſées par les bêtes venimeuſes ; elle entre dans la compoſition de la thériaque : la plûpart des bêtes venimeuſes portent elles-mêmes leur contre-poiſon, le ſcorpion eſt lui-même un bon reméde contre ſon venin : *Scorpio ſibi ipſi pulcherrimum medicamentum eſt.* Celſus, lib. 6. cap. 27.

CHAPITRE XIV.

De la Poudre de Vipere.

ON ne peut avoir par-tout, & en tout temps, des viperes vivantes ; c'eſt pourquoi on emploie à leur défaut leur poudre, qui d'ailleurs eſt utile pour faire prendre ce reméde en bols.

Pour faire la poudre de vipere, il faut d'abord choisir de bonnes viperes, comme je l'ai expliqué dans le Chapitre précédent ; on en coupe la tête, on les écorche & on les vuide ; ensuite on les met sécher à l'air dans un lieu sec : on peut les pendre à la cheminée pour les mieux sécher. Ce n'est pas pour les exposer à la fumée ni à la chaleur, c'est seulement parce que la cheminée doit être le lieu le plus sec de la maison. Au reste, quoiqu'il soit à propos que les viperes n'y soient pas à la fumée, il est cependant bon de sçavoir que cela n'en gâteroit pas absolument la qualité.

Il faut aussi faire sécher le cœur & le foie de la vipere, pour les mettre en poudre lorsqu'ils seront secs, comme on y met le corps de la vipere séche.

Lorsque cette poudre est faite & tamisée, il faut y mêler une neuviéme partie de sel pulvérisé, & faire chauffer le tout ensemble pour sécher parfaitement la poudre de vipere & le sel, & pour détruire les œufs que des insectes pourroient y avoir déposé ; ensuite il faut la laisser refroidir entiérement avant que de l'enfermer dans une bouteille, qu'on bouchera bien.

Sans ces précautions, on auroit peine

Chap. XIV. à garder de la poudre de vipere, elle se gâte, & le ver s'y met. Les insectes & les animaux aiment beaucoup la chair de vipere ; je sçais par expérience que les souris préferent les viperes à toute autre chose : je pense qu'il ne seroit pas mauvais d'ajoûter encore à la poudre de vipere, pour la mieux conserver, une dix-huitiéme partie de myrrhe en poudre, qui y convient sur-tout dans les maladies malignes où l'on emploie souvent la poudre de vipere. Il y en a qui gardent les viperes séches, & ne les mettent en poudre que lorsqu'on leur en demande ; dans ce cas, il ne faut y ajoûter ni sel ni myrrhe. On donne la poudre de vipere dans les mêmes maladies pour lesquelles on emploie les viperes même. J'ai fait dans le Chapitre précédent, le détail de ces maladies.

Vertus.

On met de la poudre de viperes, au défaut de viperes, dans les bouillons médicinaux, depuis douze grains jusqu'à un gros ; & on la donne en pilules depuis quatre grains jusqu'à un scrupule : on la joint quelquefois à d'autres remédes convenables dans la maladie pour laquelle on la donne ; par exemple, pour les maladies de la peau, on donne le plus souvent dix-huit grains

Dose.

de poudre de vipere avec ſix grains d'éthiops antimonial, qu'on allie avec le ſyrop de fumeterre; & pour les humeurs froides ou les écrouëlles, on mêle enſemble douze grains de poudre de vipere, douze grains de poudre de cloportes, & ſix grains d'éthiops antimonial, dont on fait l'alliage avec le ſyrop des cinq racines apéritives : on en peut faire prendre pluſieurs priſes par jour, & on y augmente l'éthiops antimonial d'un grain chaque jour, juſqu'à ce qu'il y en ait autant que des autres drogues.

CHAPITRE XV.

De l'Eſprit & du Sel volatil de Vipere.

POUR faire l'eſprit & le ſel volatil de vipere, il faut les diſtiller; pour les diſtiller, il faut avoir une cornuë de verre, & en emplir le tiers avec des viperes coupées en petits morceaux; enſuite vous placerez la cornuë dans un bain de ſable, & vous y ajuſterez un récipient; & les jointures étant bien lutées, vous commencerez à faire un peu de feu dans le fourneau : vous le ferez très-doux d'abord, deſorte que

CHAP. XV. le bain de sable soit trois heures à s'échauffer ; ensuite augmentez-le doucement pour faire monter l'eau de vipere, qui distillera en gouttes claires : vous entretiendrez le feu dans ce dégré, jusqu'à ce que les gouttes qui distilleront soient blanchâtres : alors vous l'augmenterez d'un degré, pour faire distiller l'esprit & sublimer le sel volatil : vous maintiendrez ce feu jusqu'à ce qu'il ne distille plus d'esprit, & qu'il ne se sublime plus de sel, ce que vous reconnoîtrez, parce que le récipient n'aura plus la même chaleur, quoique le feu soit le même.

Cette distillation étant finie, on détache le récipient où est l'esprit & le sel volatil de vipere, & on l'agite entre les mains pour fondre le sel qui pourroit être attaché à la partie supérieure du récipient.

Ensuite on verse le tout dans une bouteille qu'on puisse boucher fortement, & avant que de la boucher, on y verse de l'esprit de vin ; on y en met plus ou moins, selon que l'esprit de vin est plus ou moins fort : il en faut mettre ordinairement une once sur une demi-livre de liqueur distillée.

On ne doit pas craindre que l'esprit

de vin en ſi petite quantité ſoit ici préjudiciable, au contraire; on a par ſon moyen un eſprit volatil de vipere dulcifié, dont il a diminué l'odeur d'empyreume, qui eſt forte & déſagréable dans tout ce qu'on tire des animaux par la diſtillation.

Eſprit volatil de vipere dulcifié.

Il nage ſur l'eſprit de vipere une huile qui contribue avec l'eſprit de vin à le conſerver; l'eſprit de vin ne diſſout qu'une partie de cette huile, & le peu qu'il en diſſout, augmente les vertus de l'eſprit volatil.

Je fais recevoir l'eau, l'eſprit & le ſel tout enſemble, ce qui fait un eſprit volatil de vipere, parce que le ſel volatil de vipere diſſous dans ſon eau, fait un eſprit volatil de vipere. D'ailleurs, lorſqu'on fait uſer de l'eſprit ou du ſel volatil de vipere, on les fait prendre dans une eau appropriée: or certainement, il n'en eſt point de plus appropriée que l'eau même diſtillée de la vipere; c'eſt pourquoi il eſt plus naturel de laiſſer le tout enſemble, ce qui fait avec l'eſprit de vin un eſprit volatil de vipere, dulcifié, qu'il eſt à propos de faire prendre mêlé avec autant de ſyrop de limons, qui convient auſſi dans les fiévres malignes, & dans les

CHAP. XV. maladies de corruption où l'on donne l'esprit volatil de vipere.

Il ne faut pas s'imaginer que l'alkali de l'esprit de vipere, & l'acide du syrop de limons se détruisent, ils sont l'un & l'autre embarrassés desorte qu'ils ne peuvent changer essentiellement leur nature, comme on sçait qu'il y a dans certaines eaux minérales de l'acide & de l'alkali ensemble, qui, quoiqu'ils nagent dans la même eau, ne se combattent & ne se changent point mutuellement : on voit aussi que l'esprit distillé du tartre contient en même-temps de l'acide & de l'alkali qui ne se détruisent point ; le vinaigre ne fermente point avec l'esprit d'urine ; & l'esprit volatil de sel ammoniac dégagé par la chaux, se mêle avec l'huile de vitriol sans fermenter.

J'ai expliqué ces faits, en donnant l'analyse des Eaux Minérales de Plombieres. *Voyez* les Mémoires de l'Académie des Sciences de l'année 1746.

Vertus. L'esprit volatil de vipere est utile, sur-tout pour les fiévres malignes putrides qui portent à la peau : il purifie le sang par la transpiration ; on le donne dans les fiévres pourpreuses, & pour la petite vérole, lorsqu'il s'agit de rani-

mer & de pousser du centre à la circonférence, c'est-à-dire aux extrémités, sur-tout à celles des vaisseaux : je ne dis pas à la surface du corps par laquelle on entend la peau externe du corps. Lorsqu'on dit ici du centre à la circonférence, ce n'est pas précisément du centre & de la circonférence du corps dont on parle, mais du centre de la circulation, qui est le cœur ; c'est à quoi il faut faire attention, sur-tout par rapport à la petite vérole, dont l'éruption se fait aussi à l'œsophage, aux intestins, aux entrailles : je développe davantage cette doctrine dans le traitement de la petite vérole, que je compte publier.

L'esprit volatil de vipere agit aussi sur les fibres dont il fortifie les mouvemens. Il ne faut pas l'employer dans le commencement de la maladie, avant que d'avoir suffisamment désempli, ce qu'on doit faire sur-tout par les tisanes purgatives, composées de casse, de follicules, & de sel de Glaubert, dans une décoction de bourrache, de buglosse, de pissenlis, ou d'autres herbes, selon le vice des humeurs. Il ne faut pas non plus, pour donner l'esprit volatil de vipere, qu'il y ait de l'inflamma-

CHAP. XV. tion proprement dite, ni de la sécheresse, il faut humecter auparavant que d'en faire prendre. Il ne faut pas, pour l'usage de ce reméde, confondre la chaleur inflammatoire qui l'interdit, avec la chaleur de pourriture, qui demande qu'on prenne de ce reméde, surtout si elle est causée par un acide volatil dominant. Il y a souvent dans les maladies des âcres contraires en action, qui ne se détruisent point mutuellement; c'est pourquoi on apprend, ou l'on voit quelquefois avec surprise, que des remédes différens, même contraires, ont réussi dans une même maladie; ce qui arrive, parce qu'ils y convenoient à différens égards. Nos connoissances sont bornées, & nous mesurons la nature à la petitesse de notre jugement : le Médecin doit simplifier sa méthode de traiter les malades, sans rétrécir l'étendue de ses conoissances déjà trop bornées, & dont l'application est souvent nécessaire dans la pratique.

Dose. On donne chaque fois au malade; une petite cuillerée, d'une cuiller à caffé, de cet esprit mêlé avec autant de syrop de limon, & on peut en donner plusieurs prises chaque jour, selon les circonstances.

Si on veut avoir séparément l'eau, l'esprit & le sel volatil de vipere, il faut changer de récipient, lorsque dans la distillation, les gouttes qui tombent ne sont plus claires, & qu'elles deviennent blanchâtres; l'eau distillée de vipere est dans ce premier récipient; ce qui distille blanc est l'esprit: il faut mettre, pour le recevoir, un plus grand récipient que pour recevoir l'eau. On reçoit dans le même vaisseau, & dans le même temps, sur la fin de la distillation de l'esprit, le sel volatil de vipere, & son huile.

Eau distillée de vipere.

Pour avoir séparément le sel & l'esprit volatil de vipere, il faut mettre le tout dans une cucurbite, au bain de sable; on ajuste un chapiteau à cette cucurbite, & au bec du chapiteau un récipient, ensuite on lute les jointures: lorsque le lut est sec, on fait la distillation de l'esprit qui tombe dans le récipient, & on fait en même-temps la sublimation du sel qui s'attache dans le chapiteau; & à la partie supérieure de la cucurbite.

CHAPITRE XVI.

De la Rectification du Sel volatil de Vipere.

LE ſel volatil de vipere a un goût empyreumatique, qu'on ne doit point chercher à corriger autrement qu'en le faiſant prendre avec le ſyrop de limon, ou avec celui d'épine-vinette. On peut cependant lui faire perdre cette odeur d'empyreume, en le rectifiant, après y avoir ajoûté un peu de vinaigre; enſuite on le mêle avec autant d'alkali de tartre, & on en fait la ſublimation. L'acide paſſe dans l'alkali fixe, & l'alkali volatil ſe réſublime plus blanc, & il a une odeur plus ſupportable.

Sel volatil de vipere rectifié.

J'ai eſſayé de faire perdre cette odeur d'empyreume des ſels volatils tirés des animaux, en les enfermant étendus entre deux feuilles de papier-joſeph, ou de papier à filtrer, & les expoſant dans cet état à la vapeur du ſoufre minéral enflammé.

La meilleure façon pour avoir un ſel volatil de vipere qui ſoit blanc, & ſans mauvaiſe odeur, c'eſt de l'avoir en diſſolution dans de bon eſprit de ſel vo-

latil de vipere, & ensuite de verser dans cette dissolution de fort esprit de vin rectifié ; le sel volatil de vipere se crystallisera par ce moyen, au fond du vaisseau : on versera par inclination la liqueur surnageante, & on fera sécher le sel, qui est bien rectifié ainsi.

Pour faire cette opération, il ne faut pas que l'eau distillée de vipere soit avec l'esprit, parce que l'esprit de vin ne fait crystalliser le sel qu'en absorbant l'eau qui le dissolvoit ; & l'esprit de vin est d'autant plus avide d'eau, qu'il est plus fort : l'esprit de vin dissout en même-temps une partie de l'huile qui reste attachée au sel, desorte qu'on a par ce moyen un sel volatil bien rectifié, qui est d'une meilleure odeur. L'esprit de vin, en général, donne une bonne odeur aux alkalis & aux acides.

Ordinairement les sels volatils rectifiés perdent avec le temps leur blancheur, ils jaunissent ; c'est une bonne pratique de les rectifier par l'esprit de vin, & de les y conserver.

Sans le secours de l'esprit de vin, il se forme avec le temps, un sel dans le fond du vaisseau où on garde l'esprit volatil de vipere ; le sel s'y forme par la crystallisation.

CHAP. XVI.

Sel thériacal.

Les Anciens faisoient un sel de viperes, qu'ils appelloient *theriacal* : pour cet effet ils brûloient des viperes avec quelques plantes, avec du miel & avec du sel ; ensuite ils mettoient en poudre le charbon qui en résultoit ; c'est ce qu'ils nommoient *Sel thériacal*.

Si on prend ce qui reste dans la cornuë, après la distillation des viperes, qu'on le calcine, & qu'après l'avoir lessivé, on en fasse l'évaporation, il restera du sel fixe, mais en très-petite quantité.

La vipere & toutes ses préparations méritent une grande attention de la part des Médecins, afin de s'en servir dans un grand nombre de cas, pour la guérison des malades. Duchesne dit, en parlant de la vipere, *Pharmac. dogmat. rest. lib. 1. cap. 23. Digna quippe est materia ut in altam & diligentem vocetur contemplationem.*

CHAPITRE XVII.

Sel & Gouttes Céphaliques d'Angleterre.

METTEZ dans une cornuë, de la soie cruë, ou des coccons de vers à soie, séparés de leurs envelop-

pes ; placez la cornuë dans un bain de ſable, & y ajuſtez un récipient ; lutez les jointures, & donnez un feu doux, il diſtillera dans le récipient un peu d'eau, enſuite l'eſprit y paſſera ; augmentez le feu par degrés pour avoir le ſel qui viendra avec l'huile. En général, lorſqu'on veut faire un ſel volatil, il faut augmenter doucement le feu, autrement on n'a que de l'eſprit.

Lorſqu'il ne diſtillera plus rien, délutez les jointures, & verſez dans une cucurbite ce qui ſe trouvera dans le récipient : enſuite mêlez-y un gros d'huile eſſentielle de lavande, & une demi-once de bon eſprit de vin, pour quatre onces de ce qu'on aura tiré par la diſtillation de la ſoie : ajuſtez à la cucurbite un chapiteau, & au bec du chapiteau un récipient ; lutez les jointures des vaiſſeaux, & laiſſez le tout en digeſtion pendant vingt-quatre heures, enſuite placez la cucurbite au bain-marie. Il ſe ſublimera dans le chapiteau, & au haut de la cucurbite, un ſel, qui eſt le *ſel d'Angleterre* : & l'eſprit qui aura diſtillé dans le récipient, ſera les *Gouttes d'Angleterre*.

Sel d'Angleterre.

Gouttes d'Angleterre.

On peut, au lieu de l'eſſence de lavande, ſe ſervir de celle de canelle, ou

de celle de romarin, ou de celle de girofle, ſelon les maladies dans leſquelles on veut employer les gouttes d'Angleterre.

On comprend aiſément que ce reméde eſt l'eſprit & le ſel volatil huileux aromatique de la ſoie. Son huile n'eſt pas à beaucoup près d'une odeur auſſi déſagréable que le ſont toutes les autres huiles diſtillées des animaux. L'huile diſtillée de la ſoie eſt rouſſe & épaiſſe comme du beurre ; elle eſt très-pénétrante, de même que ſon ſel. Il n'y a point de matiere animale, qu'on ait traitée chimiquement, qui donne tant de ſel qu'en donne la ſoie ; elle donne au contraire très-peu d'eau par la diſtillation.

Les Arabes avoient connu les propriétés de la ſoie, mais les Auteurs du dernier ſiécle, parce qu'ils les ignoroient, ont accuſé les anciens Médécins d'une ſuperſtitieuſe ignorance, & ils ont retranché la ſoie des confections d'hyacinthe & d'alkermès, & de la poudre de Méſué, appellée dans les Pharmacopées, *Pulvis Diamoſchi*, ou *Diamoſchu*.

On eſt dans le préjugé qu'un reméde eſt ſans effet, ſi il ne ſe décompoſe point

dans le corps, & s'il s'y conſerve dans ſon état naturel : cependant on ne peut diſconvenir que les médicamens qui produiſent le plus d'effet, comme eſt le mercure, ne changent point dans les entrailles & dans les humeurs, où cependant ils agiſſent ſenſiblement. On peut même dire au contraire quil y a des remédes efficaces par eux-mêmes, qui deviendroient inutiles, ſi ils étoient ſoumis aux digeſtions, & qu'ils ſe diſſolvaſſent dans les entrailles ; c'eſt ce qui fait la difficulté de trouver un reméde ſpécifique contre la pierre.

Nier les vertus de quelques remédes, parce que ſçachant qu'ils ne ſe diſſolvent point dans le corps, on ne voit point comment ils peuvent y agir, eſt une opinion très-préjudiciable en Médecine : on devroit au contraire être plus porté à adopter un reméde qui auroit pour lui l'expérience ſans le raiſonnement, que pour un reméde qui ſeroit établi par le raiſonnement ſans l'expérience.

Il faut ſur-tout obſerver les effets des remédes : l'obſervation eſt le ſeul moyen ſûr pour réuſſir dans la recherche des choſes naturelles. Les faits ſont des obſervations plus ou moins certaines, &

CHAP. XVII. les raiſonnemens ſont des conjectures plus ou moins plauſibles : ſoumettre les faits au raiſonnement, c'eſt ſacrifier la certitude à la conjecture.

Le Médecin doit penſer toujours pour connoître la certitude des faits, en évitant une ſuperſtitieuſe crédulité, parce que l'expérience eſt ſujette à tromper : le Médecin doit auſſi raiſonner quelquefois pour découvrir la cauſe des faits, en s'abſtenant d'une préſomptueuſe incrédulité, parce qu'il eſt difficile de juger.

Les Anciens avoient obſervé que la ſoie cruë, priſe intérieurement, étoit fortifiante. *Serapion* dit que la ſoie eſt tempérée en ſécherelſe & en chaleur, qu'elle fortifie le cœur, & que c'eſt pourquoi on l'emploie dans les compoſitions cordiales, comme eſt celle où entre le muſc, que les Grecs ont appellée *Diamoſchon*. *Avicene*, ſuivant *Mathiole*, dit que *la ſoie fortifie le cœur, la vue & la mémoire ; qu'elle réjouit merveilleuſement les vertus naturelles, plus la cruë que celle qui a paſſé par le feu ; qu'elle ſubtiliſe avec cette ſingularité & don de nature de ragaillardir & de réjouir le cœur ; qu'elle purifie & eclaircit les eſprits animaux, vitaux*

vitaux & naturels. Et *Mathiole* ajoûte que, quoiqu'*Avicene* dise que la soie cuite & passée à la teinture, n'est pas bonne en Médecine, cependant *Mesué* met de la soie teinte en cramoisi dans le syrop de pommes, & dans la confection alkermes : la soie cramoisie est un reméde de bonne femme, pour prévenir les fausses couches.

Il n'y a point eu de reméde qui ait fait tant de bruit, qu'en ont fait les Gouttes d'Angleterre ; elles méritèrent d'être estimées par quelques succès heureux, mais la maniere dont elles furent distribuées d'abord, ne contribua pas peu à en exagérer les bonnes qualités. C'est un grand relief pour un reméde, qu'un Roi en soit le dépositaire, & veuille bien en être le distributeur. Jacques II. Roi d'Angleterre, se trouva seul en possession de ce reméde, qu'il tenoit de son Médecin Goddard : chacun se faisoit un plaisir extraordinaire, & un honneur distingué, d'avoir été guéri par le reméde du Roi, c'est pourquoi on en vantoit extraordinairement les grandes vertus : les Courtisans cachoient avec soin au Roi, les mauvais effets de son reméde, ou bien ils étoient ingénieux à les excuser.

CHAP. XVII. La réputation des Gouttes d'Angleterre se trouva bientôt établie, de la maniere la plus avantageuse & la plus illustre, dans toute l'Europe, & ensuite dans presque toute les autres parties du Monde ; les Ambassadeurs d'Angleterre dans les différentes Cours, se croyoient en devoir de représenter leur Maître en distribuant ce reméde, que le Roi leur donnoit comme une marque singuliere de sa confiance : tout cela étoit bien capable d'animer la curiosité des Chimistes. Empressés de trouver un tel reméde, ils travaillerent avec ardeur sur toutes sortes de matieres ; ils en vinrent jusqu'à connoître que les Gouttes d'Angleterre, étoient un esprit volatil tiré du genre des animaux, & rendu huileux aromatique ; ils travaillerent sur différens animaux, & sur les différentes parties des animaux ; enfin ils étoient, pour ainsi dire, convenus de tirer ce reméde de la tête humaine, lorsque *Lister*, Médecin du College de Londres, qui étoit venu en France avec Milord Portland, Ambassadeur d'Angleterre, découvrit à M. de Tournefort, Médecin de la Faculté de Paris, le secret de la composition du reméde. M. Lister y avoit travaillé avec le Roi d'An-

gleterre, auquel il avoit juré le ſecret; ce Roi étoit déjà mort, & l'Ambaſſadeur ſe crut en puiſſance de relever M. Liſter de ſon ſerment, pour le bien public.

Lorſqu'il fut ainſi mieux connu, on l'eſtima moins, & ce qui a contribué encore à le faire abandonner, c'eſt qu'on a ceſſé de le préparer, comme on le doit; il y en eut même qui donnoient le ſel volatil ammoniac huileux, au lieu du ſel d'Angleterre, croyant que tous ces ſels-là ont le même effet, ce que l'expérience ne confirme pas; deſorte que le ſel que les malades avoient pris pour le ſel d'Angleterre, ne produiſant point en eux les effets qu'on en attendoit, on a ceſſé peu à peu d'en uſer; c'eſt ainſi qu'on fait tort à la Pharmacie, & à la ſociété humaine, en la privant des bons remédes, par préjugés de Sçavant.

On pourroit ſe ſervir utilement du Sel & des Gouttes d'Angleterre dans les maladies qui ſont avec aſſoupiſſement & convulſion, comme dans certaines fiévres malignes; entre tous les eſprits volatils huileux, ceux tirés de la ſoie, & qu'on nomme *Gouttes d'Angleterre*, ſont les plus cordiaux; les Gouttes d'Angleterre ſont un reméde cordial, qui convient particuliérement

 dans les fiévres malignes, lorſqu'il y a un trop grand épuiſement des forces du malade. Ces gouttes ſont fort bonnes auſſi dans certains cas de vapeurs.

La plus grande vertu de ces remédes volatils huileux-aromatiques, c'eſt de pénétrer dans les vaiſſeaux les plus fins du corps, où la plûpart des autres remédes ne peuvent arriver ; les volatils huileux peuvent agir juſques dans les nerfs, & ils pouſſent par la tranſpiration.

Doſe.

On donne le ſel d'Angleterre depuis un grain juſqu'à huit, & les gouttes, depuis deux gouttes juſqu'à douze, dans une cuillerée de tiſane, ou de bouillon, ou de vin d'Eſpagne.

Il y a auſſi un autre reméde qu'on nomme *Gouttes d'Angleterre anodynes*, celles-ci ſont compoſées d'écorce de ſaſſafras, de racine d'*aſarum*, de bois d'aloës, d'opium, de ſel volatil de crâne humain, de ſel volatil de ſang humain, & d'eſprit de vin rectifié. Ces gouttes ſont bonnes dans les maladies convulſives, & pour l'épilepſie.

CHAPITRE XVIII.

De la Corne de Cerf.

LA Nature a mis une variété ſinguliere dans les cornes des animaux : *Nec alibi major naturæ laſcivia ; luſit animalium armis ; ſparſit hæc in ramos, ut cervorum*, &c. Pline, Liv. XI. Chap. XXXVII. De toutes les cornes, celle de cerf eſt en général, la plus en uſage. Je ne ferai point l'hiſtoire naturelle du cerf : il s'agit ici des propriétés médicinales de ſon ſang & de ſa corne, & des façons d'en uſer en maladie.

En général, la corne de cerf eſt propre à abſorber des âcres aigres, elle diviſe les humeurs qui ſont devenues viſqueuſes par corruption, elle calme les fibres irritées, & elle les raffermit ; elle ſoutient & excite la tranſpiration ; ce qui eſt un effet d'autant plus utile, que cette évacuation eſt plus néceſſaire au rétabliſſement de la ſanté.

On prépare la corne de cerf en la rapant, ou en la limant ; on pile dans un mortier cette rapure de corne de cerf, pour la mettre en poudre fine, enſuite on la paſſe par un tamis de

CHAP. XVIII. ſoie ; c'eſt la corne de cerf préparée ; on donne aux enfans pour les vers, de cette poudre de corne de cerf dans de l'eau de tanaiſie.

Gorne de cerf préparée.

Corne de cerf philoſophiquement préparée.

Il y a auſſi la corne de cerf philoſophiquement préparée, dont on doit la préparation à la Chimie ; on a fait d'abord cette opération, en ſuſpendant avec des fils des morceaux de corne de cerf, ſciés des bouts du bois de cerf, & on les ajuſtoit dans une cucurbite, de façon qu'ils étoient expoſés à la vapeur de quelque eau cordiale, qu'on diſtilloit, après avoir ajuſté le chapiteau de la cucurbite ; & parce qu'il faut cinq ou ſix jours de diſtillation pour préparer ainſi la corne de cerf, on remettoit de l'eau dans la cucurbite, pour fournir à ce qui en diſtilloit ; mais il y avoit une difficulté, c'eſt qu'il ne faut pas ôter le chapiteau de la cucurbite, avant que l'opération ſoit faite ; c'eſt pourquoi on faiſoit pratiquer un conduit, à la partie ſupérieure de la cucurbite, par lequel on y introduiſoit de nouvelle eau cordiale.

On ne prépare plus ainſi philoſophiquement la corne de cerf ; on met les petits morceaux de corne de cerf avec de l'eau, dans un vaiſſeau qui ferme

bien, & on fait bouillir juſqu'à ce que la corne de cerf ſoit entiérement amollie ; alors on retire du feu, & après avoir ôté de dedans l'eau, les morceaux de corne de cerf, on en ôte une eſpéce d'écorce qui s'en détache aiſément, & on fait ſécher ce qui eſt deſſous, enſuite on le met en poudre ; il eſt bon de ſe ſervir d'eau de chardon-benit, pour préparer ainſi philoſophiquement la corne de cerf, comme l'ont recommandé les Anciens, cela n'y peut nuire, au contraire.

La corne de cerf philoſophiquement préparée, ſe donne pour abſorber les âcres qui corrompent les humeurs, & qui pourroient faire cailler le lait, comme dans certaines maladies de poitrine, on s'en ſert auſſi avec du miel contre les vers, c'eſt un reméde d'autant plus propre aux enfans, qu'il n'a point de dégoût. On le fait prendre depuis trois grains juſqu'à un ſcrupule, & on en donne pluſieurs priſes par jour.

On fait avec la corne de cerf une décoction & une gelée ; on en tire par la diſtillation de l'eau, de l'eſprit, & de l'huile, & on en fait ſublimer un ſel.

Il faut la mettre en rapure pour en faire la décoction & la gelée : il la faut couper en petits morceaux, pour

en diſtiller l'eau, l'eſprit & l'huile, & pour en ſublimer le ſel.

On emploie ordinairement une once de rapure de corne de cerf, pour avoir une pinte de ſa décoction; il faut pour cet effet faire diminuer d'un tiers, ou d'un quart, l'eau dans laquelle on fait cuire la corne de cerf, en la faiſant bouillir doucement dans un vaiſſeau couvert; & on reverſe de l'eau ſur la même rapure, à différentes repriſes.

La décoction de corne de cerf eſt une bonne boiſſon dans les dévoyemens dyſentériques, ou autres, lorſqu'après avoir ſuffiſamment purgé, on peut les arrêter en corrigeant l'humeur qui les cauſe, & en calmant & raffermiſſant les premieres voies relâchées par la fatigue de l'irritation. Cette décoction eſt utile auſſi dans les fiévres malignes, dans la rougeole & la petite vérole; & dans ces cas, on y ajoûte de la racine de ſcorſonnaire, ſi on le juge à propos.

La même rapure de corne de cerf, peut toujours ſervir à en faire la décoction, parce qu'elle peut toute s'amollir en une gelée, qui, diſſoute dans l'eau, fait la qualité de la décoction; on ſçait par l'expérience de Denis Papin, Médecin de Blois, & de la Société

Royale de Londres, qu'on peut fondre en gelée les os mesmes : on prend deux cylindres creux, dont l'un soit plus grand que l'autre ; il faut que le plus petit soit d'étain, & y mettre les os qu'on veut amollir, avec un peu d'eau, & ensuite le fermer exactement ; on mettra ce petit cylindre dans le plus grand, qui doit être de cuivre ; on le remplira d'eau, & on le bouchera avec un couvercle serré fortement par deux vis, & qui soit percé d'un petit trou.

On mettra cette machine sur le feu, les os s'y amolliront en deux heures : ils auront la consistance de fromage, sans goût : leur suc sera passé dans le peu d'eau qu'on aura mis avec, & formera une gelée ; ces os retirés & exposés à l'air, reprendront leur premiere consistance, mais ils seront alors friables.

On peut faire avec la décoction de corne de cerf des médicamens nourrissans, en y ajoûtant des alimens, qu'on doit prendre différens, pour les différentes maladies. Par exemple, pour les dévoyemens, on peut y détremper de la farine de ris, plus ou moins, selon que le malade est plus ou moins en état d'être nourri ; on y ajoûte du sucre, & quelquefois un jaune d'œuf : on peut

CHAP. XVIII. encore assaisonner salutairement cet aliment médicamenteux, avec un peu de safran, pour le rendre stomacal, & convenable aux personnes du sexe qui sont dans le temps de leurs regles; on y peut mettre, selon les circonstances, de la canelle; j'y ai quelquefois fait mettre du vin de Canarie, & souvent des petits raisins de Corinthe.

On peut aussi, au lieu de farine de ris, y délayer des amandes pilées en pâte, sur-tout pour prendre le soir, lorsqu'on veut rafraîchir & faire dormir; & dans ce cas on y ajoûte un peu d'eau de fleurs d'orange, & au lieu de sucre, du syrop de Nymphea.

Gelée de corne de Cerf.

Pour faire la gelée de corne de cerf, on en fait bouillir la rapure dans de l'eau, comme on fait pour la décoction; il faut seulement la faire cuire plus long-temps pour la gelée, que pour la décoction; il faut pour en faire la gelée, faire réduire l'eau de plus de moitié, sur-tout en Eté, où la gélée se prend plus difficilement; ensuite il faut passer par un linge en pressant fortement, la clarifier avec du blanc d'œuf, la faire cuire encore avec du sucre & du vin blanc; on ajoûte environ une huitiéme partie de sucre, & une hui-

tiéme partie de vin : par exemple, du ſucre & du vin, de chaque quatre onces, pour deux livres de gelée ; on y met auſſi de l'écorce de citron pour l'aromatiſer ; le vin perd ſon eau-de-vie au feu.

On fait prendre aux malades cette gelée, par cuillerée, lorſqu'ils boivent difficilement, & qu'ils ont beſoin d'être humectés & fortifiés.

CHAPITRE XIX.

De l'Eau, de l'Eſprit, & du Sel volatil de corne de Cerf.

PRENEZ de la corne de cerf coupée en petits morceaux, rempliſſez-en les deux tiers d'une cornuë, que vous placerez à feu nud dans un fourneau de reverbere, & à laquelle vous ajuſterez un récipient ; faites un feu modéré d'abord, pour faire diſtiller l'eau que vous recevrez à part.

Enſuite ajuſtez au bec de la cornuë, le plus grand balon que vous ayez ; après avoir luté les jointures, augmentez le feu, ayant ſoin de mettre ſur le balon un linge mouillé, que vous renouvellerez de temps en temps ; le balon ſe remplira de nuages blancs, qui

CHAP. XIX. sont l'esprit volatil de corne de cerf ; après l'esprit vous verrez passer l'huile, & le sel volatil qui s'attache aux côtés du récipient.

Lorsqu'il ne distillera plus rien, & que le balon ne sera plus si chaud, vous déluterez les jointures, vous boucherez l'ouverture du balon, & vous l'agiterez entre les mains, pour que l'esprit fonde le sel attaché aux côtés ; ensuite versez le tout dans un entonnoir garni d'un double papier gris ; il faudra mouiller ce papier dans de l'eau distillée de corne de cerf, il passera par le filtre une liqueur, qui est l'esprit volatil de corne de cerf, & l'huile restera sur le filtre.

Versez dans le balon pour le rincer, l'eau distillée de corne de cerf, ensuite mêlez-la avec l'esprit qui est chargé du sel.

Il est à propos d'avoir ainsi pour l'usage de la Médecine, l'eau, l'esprit & le sel de corne de cerf tout ensemble. L'esprit est composé du sel dissous dans l'eau ; ainsi le sel qui se sublime à la fin de l'opération étant dissous dans l'eau qui vient au commencement, seroit un esprit volatil ; d'ailleurs, on est obligé de chercher dans quelle eau

on doit faire prendre au malade, l'esprit ou le sel de corne de cerf; desorte qu'il n'est pas naturel de rejetter l'eau même, distillée de la corne de cerf. Il faut remarquer que la corne de cerf donne par la distillation, environ la moitié de son poids d'eau.

Cependant, il est à propos de séparer l'eau de l'esprit, dans la distillation, parce qu'on peut avoir besoin de l'eau seule, pour fortifier en calmant, & en poussant par les pores de la peau, ce qui est impur dans les liqueurs du corps, comme dans des cas de scorbut & de vérole; mais l'usage particulier de cette eau de corne de cerf, est pour les femmes en travail d'enfant, & pour celles qui sont accouchées, parce que l'eau de corne de cerf fait autant de bien aux parties nerveuses des accouchées, que les odeurs musquées leur font de mal: les femmes en couche ont les fibres nerveuses d'une sensibilité extraordinaire; & les remédes tirés de la corne de cerf, sont singuliérement amis des nerfs: Fréderic Hoffman dit qu'il donna à une femme accouchée qui avoit des convulsions, & qui étoit brûlante, parce que l'arriere-faix étoit dans son corps depuis un mois, de l'esprit de corne de

CHAP. XIX.

cerf, qui lui procura une ſueur abondante, & enfin l'arriere-faix ſortit avec une puanteur inſupportable.

Eau de tête de cerf.

Il y en a qui ont appellé l'eau diſtillée de corne de cerf, *eau de tête de cerf.* Lorſqu'on ne fait la diſtillation de la corne de cerf, que dans la vue d'en avoir l'eau, il faut choiſir la corne de cerf, dans le temps qu'elle eſt encore molle, entre la mi-mai & la fin de Juin; il faut couper en petits morceaux ce nouveau bois de cerf, & en faire la diſtillation au bain-marie, ou à un feu de ſable doux.

Lorſqu'on deſtine cette eau pour les femmes en couche, il faut y ajoûter du borax, qui ſert auſſi à la conſerver, on peut mettre ſix ou ſept grains de borax, ſur chaque once d'eau diſtillée de corne de cerf.

Sel volatil de corne de cerf rectifié par l'eſprit de vin.

Il y a encore une autre raiſon pour recevoir à part l'eau qui diſtille de la corne de cerf, c'eſt lorſqu'on veut avoir du ſel volatil de corne de cerf; il faut dans ce cas avoir l'eſprit de corne de cerf ſéparé de l'eau, & dans l'eſprit de corne de cerf, verſer peu à peu de l'eſprit de vin bien rectifié; l'eſprit de vin abſorbant l'eau qui tenoit en diſſolution la partie ſaline, précipitera un ſel pur &

blanc, qui eſt le ſel volatil de corne de cerf, rectifié par l'eſprit de vin.

Ces ſels volatils ſont des curioſités chimiques moins utiles en Médecine, que les eſprits volatils qui ſont la partie ſaline, & un peu de l'huile en diſſolution dans l'eau; l'eau dans cet état eſt un eſprit qui contient toutes les propriétés du ſel & de l'huile.

Si on vouloit rectifier l'eſprit & le ſel volatil de corne de cerf, il faudroit mettre le tout dans une cucurbite de verre, à un feu de ſable doux, & ajuſter un chapiteau à la cucurbite, & un récipient au chapiteau; mais c'eſt diminuer la vertu des eſprits, & des ſels volatils urineux, que de les rectifier. Il n'eſt pas néceſſaire de rendre l'eſprit de corne de cerf plus clair & plus beau par la rectification, parce que cette rectification en diminue la vertu; cela eſt confirmé par l'expérience de *Borrichius*, *Act. Hafn. vol.* 11. *obſerv.* 68, *pag.* 179, 180.

Les alkalis volatils urineux ſont, en général, de bons remédes dans les maladies cauſées par un acide, ou par une coagulation des humeurs, qui produit des friſſonnemens, comme dans les accidens cauſés par la morſure de la

vipere : on doit dans ce cas en faire prendre le plutôt qu'on le peut intérieurement, & en appliquer même extérieurement avec de l'huile.

Lorſque dans les fiévres malignes il s'agit de rendre aux liqueurs du corps, leur fluidité, l'uſage de l'eſprit de corne de cerf réuſſit bien ; il calme les mouvemens convulſifs, ordinaires dans ces fiévres ; & il arrive quelquefois que ces malades en délire, reviennent à eux preſqu'auſſi-tôt après avoir pris de cet eſprit. Adam *Labenwaldt* en a eu des preuves bien ſenſibles dans des fiévres malignes, qui, en 1692, vinrent à la ſuite d'un Hiver plus humide que froid. Voyez *Obſerv. XCI. Ephemer. German.* 1692, *pag.* 148.

Rothe dans ſon Introduction à la Chimie, page 229, dit qu'on a tort de donner l'eſprit & le ſel volatil de corne de cerf, comme un reméde ſudorifique ; il prétend qu'après en avoir uſé, les pieds du malade enflent, & que quelquefois même il devient hydropique.

L'eſprit volatil de corne de cerf, en calmant les fibres nerveuſes, tempere les trop grands mouvemens des arteres, & remédie ainſi aux agitations du ſang, & aux hémorragies qui en dépendent.

L'esprit volatil de corne de cerf divise les humeurs visqueuses, & par ces propriétés il convient dans les maladies dont le siége est dans la tête, comme sont les apoplexies, les épilepsies, &c.

L'usage de l'esprit volatil de corne de cerf est fort bon pour les convulsions des enfans, dans celles sur-tout qui leur viennent dans le temps de la sortie des dents.

On peut rendre l'esprit volatil de corne de cerf encore plus efficace dans certains cas, en y joignant la propriéte de l'esprit volatil de succin : il faut pour cela verser dans l'esprit volatil de corne de cerf, de l'esprit volatil de succin, jusqu'à ce qu'ils ne fermentent plus ensemble ; c'est ce qu'on nomme *esprit de corne de cerf succiné.*

Esprit de corne de cerf succiné.

C'est faire tort à la Pharmacie, à la Médecine, & sur-tout aux pauvres malades, que de dire que les sels volatils tirés du genre des animaux, ont tous les mêmes vertus ; on peut dire au contraire qu'ils sont tous différens en propriétés, selon les différentes matieres desquelles on les tire : les sels volatiles de crâne humain sont spécifiques pour l'épilepsie ; ceux de viperes sont à préférer dans les fiévres, sur-tout

pour celles qui portent à la peau ; ceux de corne de cerf ſont, comme je viens de le dire, recommandables dans les maladies qui ſont avec affection des nerfs.

A la vérité, les eſprits volatils urineux tirés des animaux, ont des propriétés qui ſont communes à tous, mais il faut reconnoître auſſi qu'ils en ont de particulieres, qui ſont différentes dans les uns que dans les autres : comme en reconnoiſſant que les vins ont des qualités communes à tous les vins en général, il faut reconnoître en même-temps qu'ils en ont qui ſont particulieres à chaques vins, ſelon les différens lieux & ſelon les différens plants d'où on les tire.

L'eau, & quelquefois l'eſprit de corne de cerf, ſont bons extérieurement dans certains cas d'ulceres, qui ſont avec froncement convulſif des fibres, & pour ceux deſquels il ſuinte une humeur âcre qui tourne à l'aigre.

Le ſel & l'eſprit volatil de corne de cerf, de même que tous les autres ſels volatils, appaiſent quelques-uns des trop grands mouvemens du ſang, ceux qui ſont cauſés par un froncement convulſif des fibres nerveuſes. M. Stahl ſe ſert, pour mettre les nerfs dans leur tenſion naturelle, de l'eſprit de corne

de cerf, de la teinture d'antimoine, & de la teinture du ſel alkali de tartre, mêlés enſemble. Pour certains crachemens de ſang, & pour des hémorroïdes qui fluent trop, ce grand Médecin faiſoit mêler enſemble de l'eſprit de corne de cerf & de la teinture d'antimoine; il en faiſoit prendre trois ou quatre fois chaque jour, depuis vingt juſqu'à trente gouttes. On donne ce reméde plus efficacement, lorſqu'on en a fait un ſel moyen, en l'uniſſant à l'acide volatil du ſuccin.

Doſes.

La doſe de l'eau diſtillée de corne de cerf eſt depuis une demi-cuillerée juſqu'à deux; celle de l'eſprit de corne de cerf eſt depuis quatre gouttes juſqu'à ſeize gouttes; & celle du ſel volatil de corne de cerf, depuis deux grains juſqu'à huit.

Lorſqu'on fait la diſtillation de corne de cerf, il n'eſt pas à propos d'attendre que les vaiſſeaux ſoient tout-à-fait refroidis, pour en déluter les jointures, parce que ce qui eſt contenu dans le balon, étant volatil, circule dans la cornue, & s'attache aux morceaux de corne de cerf, deſſéchés.

Il faut pour cette opération choiſir le plus grand balon, parce que l'eſprit y

circule en nuages, avec une ſi grande violence, qu'il caſſeroit le vaiſſeau, s'il n'étoit pas aſſez grand.

Les morceaux de corne de cerf qui reſtent dans la cornuë après la diſtillation, ſont noirs; il faut les calciner à découvert, juſqu'à ce qu'ils ſoient blancs, & enſuite les mettre en poudre: c'eſt ce qu'on nomme *Poudre de corne de cerf calcinée*, qui eſt autre choſe que la *corne de cerf préparée*, & que la *corne de cerf philophiquement préparée. Voyez* le Chapitre précédent. La corne de cerf calcinée eſt abſorbante & inciſive; on la donne pour les vers & pour certaines coliques; elle eſt auſſi aſtringente.

Poudre de corne de cerf calcinée.

Il y en a qui ſe ſervent de la corne de cerf calcinée pour rectifier le ſel volatil qu'on en a tiré; on s'en ſert auſſi pour rectifier l'huile de corne de cerf.

CHAPITRE XX.

De l'Huile de Dippel.

DIPPEL, Médecin Allemand, faiſoit l'huile qui porte ſon nom, avec du ſang de cerf, qu'il faiſoit deſſécher, & enſuite diſtiller par une cornuë; il en faiſoit recevoir à part l'eau,

l'eſprit & le ſel : il faiſoit prendre l'huile qui en diſtilloit auſſi, & il la faiſoit rectifier tant de fois, qu'à la fin, de noire & de déſagréable qu'elle étoit auparavant, elle fût devenue claire & agréable au goût, par le moyen de la rectification. Dippel ſe ſervoit de cette huile pour faire ſon or potable.

Or potable de Dippel.

Lorſqu'après la diſtillation de la corne de cerf, on a verſé le tout dans un entonnoir garni d'un papier gris, il reſte ſur le filtre une huile noire & puante, qu'il faut rectifier, pour la rendre blanche, & pour lui faire perdre ſon mauvais goût.

Pour la rectifier, il faut la rediſtiller, après l'avoir verſée ſur les morceaux de corne de cerf qui ſont reſtés dans la cornuë : il faut auparavant les calciner, juſqu'à ce qu'ils ſoient blancs, les mettre en poudre, & en faire une eſpéce de pâte avec cette huile. On peut auſſi ſe ſervir pour cela de la chaux vive, qui abrege beaucoup cette opération. Lorſqu'on veut avoir l'huile de corne de cerf, bien rectifiée, il faut la diſtiller encore pluſieurs fois au feu de ſable ; on en réïtere la diſtillation, tant qu'elle laiſſe un ſédiment au fond de la cornuë de verre, c'eſt-à-dire, juſqu'à

ce que de noire qu'elle étoit, elle soit devenue blanche, qu'elle ait perdu son mauvais goût, & qu'elle en ait acquis au contraire un agréable ; ce qui va quelquefois jusqu'à une vingtaine de distillations.

Vertus. L'huile de corne de cerf ainsi rectifiée, est un bon calmant : quelques Auteurs la nomment *Oleum Democriti*, l'Huile de Démocrite : on donne aussi ce nom à l'huile d'olive distillée plusieurs fois, après l'avoir mêlée chaque fois avec des briques calcinées.

Oleum Democriti.

L'huile de Dippel, ou de corne de cerf ainsi rectifiée, est un spécifique pour l'épilepsie. On en donne jusqu'à trente gouttes par prises, dans cette violente maladie. Son effet est sur-tout de calmer; on s'endort ordinairement après l'avoir prise, & au réveil on se trouve soulagé : ce reméde est éprouvé.

Dose.

CHAPITRE XXI.

Du Sel Ammoniac.

LE sel que nous connoissons aujourd'hui sous le nom de *sel ammoniac*, n'est point celui des Anciens. Le sel ammoniac des Anciens étoit un sel gemme

ſublimé par les feux ſouterrains, qui le rendoient auſſi un peu volatil urineux. J'ai fait voir dans le Mémoire * ſur l'analyſe des Eaux de Plombieres, comment le feu peut rendre quelques matieres mimérales, volatiles urineuſes.

* Mem. de l'Academ. R. des Sciences, 1746.

On a nommé ce ſel, *Ammoniac*, parce qu'on en trouvoit une grande quantité dans la Lybie, Pays fameux par le Temple de Jupiter, qu'ils nommoient là, *Jupiter Ammon*, à cauſe des ſables ſur leſquels il falloit voyager avant que d'arriver à ce Temple. Il y avoit au milieu des ſables de la Lybie un ſeul terrain gras, qui avoit environ deux lieuës d'étendue, en tout ſens : c'étoit au milieu de ce terrein que le Temple de Jupiter étoit bâti; il y étoit environné d'un bois touffu, & il y avoit auſſi pluſieurs fontaines d'eau douce; ce qui étoit fort agréable au milieu de ces déſerts arrides.

M. Rollin rapporte dans ſon Hiſtoire ancienne, Tome VI, page 280, qu'une de ces fontaines eſt tiéde au point du jour, froide à midi, que vers le ſoir elle s'échauffe peu à peu, & qu'à minuit elle eſt toute bouillante; puis à meſure que le jour approche, ſa cha-

leur diminue ; continuant toujours dans cette même viciſſitude.

Pluſieurs ont auſſi nommé ce ſel, *Arméniac*, parce qu'on en apportoit auſſi de l'Arménie. Dioſcoride en parle comme d'un ſel qui eſt de la même nature que le ſel marin, l'un & l'autre étant originairement du ſel gemme. Il dit que le meilleur ſel ammoniac eſt celui qui ſe fend aiſément en longs éclats.

Notre ſel ammoniac n'eſt point naturel, il eſt artificiel : c'eſt un ſel moyen compoſé d'un ſel urineux & du ſel marin ; c'eſt à cauſe de ce ſel urineux qu'on le range dans la claſſe des matieres animales ; on le tire, par la ſublimation, de la ſuie des cheminées où l'on brûle la fiente ſéche des chameaux, & celle des bœufs : Feu M. de Camilly de Caën, Vice-Amiral du Ponant, qui avoit vu préparer ce ſel dans le Pays, m'a dit que la fiente des chameaux, que je croyois meilleure pour cela, étoit au contraire, moins eſtimée pour faire le ſel ammoniac, que n'eſt la fiente des bœufs ; & il m'a ajoûté que les fientes de ces animaux dans ces Pays, donnent plus de ſel volatil qu'ici, parce que les herbes

herbes y ont plus d'eſſence, que dans ce Pays-ci.

Les cryſtaux de ſel ammoniac ſont formés en aiguilles, ſur leſquelles ſont attachées d'autres petites aiguilles oppoſées les unes aux autres. Nos Marchands le prennent au Caire & l'apportent à Marſeille, d'où il nous vient. Dans le temps de la peſte de Marſeille, on fut obligé d'en acheter des Hollandois : le leur eſt différent du nôtre en quelque choſe ; il eſt figuré en cone, & en grands pains longs ; le nôtre eſt grisâtre, & en pains irréguliérement plats ; on m'a dit que les Hollandois font le leur chez eux, il ne vaut pas le nôtre.

Il y a à la Chine une eſpéce de ſel ammoniac, que les Chinois appellent *Nan cha*, ou *Nou cha. ti z en. ne tinq cha.* C'eſt un ſel blanc grisâtre, péſant, diſpoſé en aiguilles, d'un goût pénétrant, & qui tient du ſel commun & du nitre : on l'apporte en gros morceaux informes. Il ſe fond très-aiſément à la moindre humidité : on eſt obligé, pour le garder, de le mettre proche du feu ; on le mêle avec des racines de gingembre, ſéches. L'Auteur Chinois dit qu'il en vient d'auprès de la Province de *Cheuſi*, & qu'on le tire d'une Montagne

d'où il sort continuellement des vapeurs rouges, dangereuses & très-difficiles à aborder. Il en vient aussi, dit-il, de la Tartarie : on le tire des plaines où il y a beaucoup de troupeaux, de la même façon que le salpêtre de houssage : les Tartares & les Habitans de ces Pays, au-delà de la Chine, salent les viandes avec ce sel. Ils l'emploient aussi pour la fusion, & pour la soudure des métaux.

Sel ammoniac purifié.

Pour avoir le sel ammoniac purifié, on le fait fondre dans de bonne eau bien claire; on filtre la dissolution, on en fait évaporer une partie, & on laisse crystalliser : on peut aussi purifier ce sel, en le faisant sublimer en fleurs. Si on met le sel ammoniac en poudre dans une cucurbite, qu'on y ajuste un chapiteau, au bec du chapiteau un récipient, & qu'on pousse le feu fortement, le sel ammoniac se sublimera, & formera une masse dure, desorte que ce qui touchera le verre du chapiteau, sera transparent & plus dur; ce qui sera dans le milieu sera plus blanc & moins dur, comme est le sel ammoniac auparavant qu'on l'ait purifié par la sublimation. Les aiguilles du sel ammoniac ainsi purifié ne sont pas si longues.

Il en distille une eau salée que quel-

ques-uns appellent *esprit*, qui eſt comme une eau dans laquelle on a diſſous du ſel ammoniac ; elle n'a aucune odeur, & n'eſt ni acide, ni alkaline.

Les fleurs de ſel ammoniac ne ſont point un ſel décompoſé, c'eſt un ſel ammoniac plus pur. Les parties du ſel ammoniac qui a été ſublimé pluſieurs fois, ſont plus fixes & plus viſibles ; elles ſont figurées en petits cilindres hériſſés de petites pointes, dont les extrémités ſont en houppes.

Le ſel ammoniac, après pluſieurs ſublimations, perd ſon odeur ordinaire, & il prend celle d'un vieux abricot : après quelques ſublimations, ſes fleurs deviennent plus ſolides, moins longues & moins légeres ; enſuite elles prennent une couleur orangée.

Vertus.

Le ſel ammoniac eſt un remède ſtomacal, lorſqu'il eſt joint avec les aromats ; apéritif, lorſqu'il eſt uni à du fer diſſous ou pulvériſé ; & fébrifuge, quand on le donne avec des abſorbans. On doit le préférer à tout autre ſel dans le cas de ſcorbut, & dans la pleuréſie ; il porte un peu par la tranſpiration : on le donne depuis ſix grains juſqu'à un demi-gros.

Doſe.

Lorſqu'on donne le ſel ammoniac

pour la fiévre, on le joint avec autant de corail préparé, & on en fait un bol avec de l'extrait de geniévre. On fait prendre aussi le sel ammoniac avec le kinkina, pour les fiévres intermittentes.

Son usage extérieur n'est pas à négliger : on l'emploie dans quelques collyres ; on se sert utilement du sel ammoniac dans les emplâtres fondans, pour dissoudre les humeurs visqueuses, & ranimer les fibres. Il est fort efficace aussi dans les cas où il faut laver des parties qui pourrissent, & des ulceres puants, qui tendent à la mortification ; on les bassine avec de l'eau-de-vie, dans laquelle on a dissous du sel ammoniac ; on y en met plus ou moins, selon qu'on a plus ou moins besoin d'animer. On met le plus souvent, un gros de sel ammoniac dans chaque demi-septier d'eau-de-vie.

CHAPITRE XXII.

Fleurs de Sel Ammoniac, avec l'Hématite.

PRENEZ une demi-livre de sel ammoniac, & un quarteron de pierre d'hématite, le tout réduit en poudre,

& mêlé enſemble ; mettez dans un plat de terre, & laiſſez le mêlange expoſé à l'air pendant un jour ou deux ; enſuite mettez-le dans une cucurbite ſur le ſable, ajuſtez-y un chapiteau, & au bec du chapiteau un récipient : Après avoir luté les jointures, faites un feu doux d'abord, que vous augmenterez juſqu'à ce qu'il s'éleve des fleurs dans le chapiteau ; alors entretenez le feu dans la même force, tant qu'il s'élevera des fleurs ; enfin laiſſez refroidir les vaiſſeaux, & les délutez. Vous trouverez dans le chapiteau les fleurs de ſel ammoniac & d'hématite ; il aura diſtillé dans le récipient un peu d'eſprit volatil urineux : on appelle ordinairement en Allemagne, cette liqueur, *eſprit d'hématite*, quoiqu'elle vienne plutôt du ſel ammoniac, que de l'hématite : ſa couleur ſafranée fait voir cependant qu'elle a quelque choſe de l'hématite. Cet eſprit n'eſt pas à mépriſer, pour ſes vertus.

Eſprit d'hématite.

L'hématite eſt une pierre d'un rouge-brun, & qui, miſe ſur la langue, fait ſentir une ſtypticité, ſans âcreté. Il y en a de pluſieurs eſpéces : il y a celle de Minorque, qu'on nomme *aimant blanc* ; il y a la pierre hématite ou ſanguine, qui eſt très-molle, dont on ſe

CHAP. XXII. ſert pour deſſiner ; enfin il y a la pierre hématite que nous demandons pour cette opération ; elle eſt péſante, ferrugineuſe, & diſpoſée en aiguilles ; on la trouve en Egypte, en Bohême, en Allemagne, en Italie. Cette pierre eſt une mine de fer ; on pourroit la donner comme le ſafran de Mars ; elle eſt très-utile dans les crachemens de ſang, après l'avoir réduite en poudre ſur le porphyre ; on la donne depuis cinq juſqu'à vingt grains. La pierre hématite jointe avec le nitre, réuſſit bien aux femmes qui ſont dans un âge à n'être plus réglées, & qui ſont ſujettes à des pertes de ſang, ſurtout lorſqu'il y a avec cela ſuppreſſion d'urine, & bouffiſſure ; on donne, par exemple, huit grains de pierre hématite, & quatre grains de nitre, dans la premiere cuillerée de ſoupe, & ſi la Malade eſt au bouillon pour toute nourriture, on lui fait prendre l'hématite & le nitre, en bol, avec l'extrait de chicorée, ou avec celui d'abſynthe.

Vertus.

En faiſant ſublimer la pierre hématite avec le ſel ammoniac, on la diviſe parfaitement en parties, à peu près auſſi fines, que le ſont les fleurs de ſel ammoniac, parce que le ſel ammoniac

pénétre l'hématite, & s'y attache, de-sorte que le feu venant à agir sur ce mêlange, & enlevant les parties du sel ammoniac en fleurs, enleve en même-temps les parties de l'hématite qui y sont unies.

Les fleurs de sel ammoniac avec hématite, sont bonnes pour rétablir les regles supprimées, sur-tout lorsqu'il y a en même-temps de la douleur d'estomac, & des vapeurs; on les donne depuis trois grains jusqu'à douze, & on peut en donner plusieurs prises par jour.

Dose.

On peut, par le moyen de l'esprit de vin, tirer une teinture de fleurs de sel ammoniac avec hématite.

Si on laisse exposé à l'humidité de la cave, ce qui reste dans la cucurbite, il se fait une liqueur qui a les propriétés des fleurs de sel ammoniac avec hématite, & qui ressemble beaucoup aux teintures martiales.

Fleurs martiales.

On peut faire de même, des fleurs martiales, en mêlant ensemble deux parties de sel ammoniac en poudre, & une partie de safran de Mars, & les faisant sublimer. Les fleurs martiales sont bonnes dans les cas où le mars convient, sur-tout lorsqu'il est besoin d'un

ſtomacal. Elles ſe donnent à la même doſe des fleurs d'hématite.

Dans la ſublimation des fleurs de ſel ammoniac martiales, il diſtille un eſprit fumant, qui vraiſemblablement eſt un eſprit de ſel, qui a la couleur jaune de ces fleurs martiales, lorſqu'il en eſt paſſé dedans.

CHAPITRE XXIII.

Eſprit volatil urineux de Sel Ammoniac.

EXPOSEZ à l'air douze onces de chaux vive ; lorſqu'elle ſera éteinte, mêlez-la avec quatre onces de ſel ammoniac en poudre, & mettez promptement le mêlange dans une cornuë, dont la moitié reſte vuide ; agitez-la bien entre les mains, en bouchant ſon bec ; enſuite placez-la dans un fourneau ſur le ſable, & y ajuſtez un grand récipient ; & lorſque vous aurez bien luté les jointures, faites un feu bien doux d'abord, que vous augmenterez un peu dans la ſuite, & que vous continuerez pendant environ trois heures ; enfin délutez les vaiſſeaux, & bouchez le récipient avec un linge mouillé, & remuez

un peu entre les mains, pour diſſoudre ce qui a pu diſtiller en forme ſéche ; verſez auſſi-tôt le tout dans une phiole, que vous boucherez bien avec de la cire.

Il faut luter exactement les jointures des vaiſſeaux, autrement l'eſprit s'échappe. Il m'eſt arrivé qu'en diſtillant de l'eſprit volatil de ſel ammoniac, les jointures des vaiſſeaux étant bien lutées, il en tranſpira, comme il arrive toujours ; &, ce qui eſt ſingulier, c'eſt que j'avois dans le laboratoire, ſur une planche bien haute, & bien éloignée des vaiſſeaux où ſe faiſoit la diſtillation du ſel ammoniac, une cornuë avec laquelle j'avois, deux jours auparavant, rectifié de l'huile de vitriol, l'eſprit de ſel ammoniac qui étoit répandu dans l'air du laboratoire, ſe joignit à ce qui reſtoit d'acide vitriolique dans la cornuë, & y forma en dedans des cryſtaux à ramages.

L'eſprit volatil urineux de ſel ammoniac eſt très-pénétrant. On s'en ſert dans les ſymcopes, pour redonner le mouvement, dans l'apoplexie, dans la léthargie. Pour avoir cet eſprit bien fort, il ne faut pas verſer d'eau dans le mêlange du ſel ammoniac avec la chaux.

CHAP. XXIII.

Il eſt bon d'avoir de cet eſprit de ſel ammoniac dans un flacon, pour ranimer dans des pertes de connoiſſances violentes ; & parce que cet eſprit eſt très-fort, il ne faut pas l'approcher tout d'un coup contre le nez, ſi ce n'eſt dans les cas de grands évanouiſſemens & d'immobilité.

Il y a auſſi des douleurs de dents avec engourdiſſement, qu'on appaiſe avec un peu de coton imbibé d'eſprit de ſel ammoniac, & qu'on fourre dans le creux de la dent qui fait ſouffrir.

Dans certains cas de paralyſie, on pourroit appliquer ſur la peau de l'eſprit de ſel ammoniac, qu'on y retiendroit par une emplâtre de poix, ou par celle de Nuremberg.

Eau de Luce.

L'eau de Luce ſe fait avec cet eſprit volatil urineux de ſel ammoniac diſtillé avec la chaux vive. Elle eſt compoſée de douze gouttes d'huile de ſuccin rectifiée, qu'on diſſout avec quatre ſcrupules du meilleur eſprit de vin ; enſuite on y ajoûte peu à peu environ deux onces d'eſprit de ſel ammoniac : il ne faut pas y en mettre trop, & il faut que l'eſprit de ſel ammoniac ſoit fait ſans eau, comme je viens de l'expliquer, autrement la diſſolution de l'huile par l'eſ-

prit de vin, ſe décompoſeroit dans l'eſprit de ſel ammoniac, & l'huile ſurnageroit.

On peut donner une belle couleur bleue à l'eau de Luce, en y laiſſant tomber une goutelette d'une diſſolution de cuivre; & lorſqu'au contraire on veut l'avoir tranſparente, il la faut diſtiller. Il faut voir ſur la compoſition de l'eau de Luce, le Chapitre LXVII. de la quatriéme partie, de l'Huile de ſuccin.

Eſprit de ſel ammoniac ſucciné.

L'eau de Luce eſt un eſprit de ſel ammoniac ſucciné : on pourroit faire autrement cet eſprit volatil ſucciné, en prenant du ſel ammoniac & du ſuccin, de chaque une livre, & une livre & demie de chaux vive; on y ajoûte un peu d'eſprit de vin, & on en fait la diſtillation, comme il eſt expliqué plus haut

Ce qui reſte dans la cornuë après la diſtillation de l'eſprit volatil urineux de ſel ammoniac, eſt très-cauſtique; on peut s'en ſervir comme de la pierre à cautere pour conſumer les chairs mortes, & pour faire eſcarre dans une plaie.

L'huile de chaux eſt le *deliquium* de ce reſtant de la diſtillation du ſel ammoniac avec la chaux : après avoir fini la diſtillation de l'eſprit volatil urineux du ſel ammoniac, on expoſe à l'humi-

dité de la cave le reſtant de la diſtillation ; ce *caput mortuum* y tombe en liqueur, & on filtre cette liqueur, qu'on nomme *Huile de chaux*, dont on peut ſe ſervir pour amollir les durillons qui viennent quelquefois aux pieds, & pour fondre les nodoſités des goutteux ; il faut y ajoûter quelquefois de l'eſprit de vin.

Huile de chaux.

L'huile de chaux eſt très-propre à découvrir la nature des eaux. On trouve dans les Mémoires de l'Académie Royale des Sciences de l'année 1746, pag. 109, la façon de s'en ſervir pour faire ces épreuves.

CHAPITRE XXIV.

Sel volatil urineux du Sel Ammoniac.

PRENEZ ſept onces & demie de ſel ammoniac, & dix onces d'alkali du tartre ; le tout réduit en poudre, & bien mêlé enſemble, vous mettrez ce mêlange dans une cucurbite que vous placerez dans un fourneau ſur le ſable, & à laquelle vous ajuſterez promptement un chapiteau & un récipient ; enſuite lutez les jointures avec de la veſſie mouillée, & faites un feu modéré

d'abord, mais augmentez-le par degrés, & ſenſiblement, ou aſſez promptement.

Lorſqu'il ne ſe ſublimera plus rien dans le chapiteau, vous déluterez les vaiſſeaux, & vous trouverez dans le récipient deux onces d'eſprit volatil urineux, & dans le chapiteau, quatre onces ſix gros de ſel volatil urineux. Vous enfermerez l'un & l'autre ſéparément dans des bouteilles que vous boucherez bien.

Pour faire le ſel volatil de ſel ammoniac, il faut employer, ou la potaſſe, ou l'alkali du tartre, ou la ſoude. Si on s'eſt ſervi de la craie, on a plus de ſel volatil, mais il n'eſt pas ſi bon; il ne ſe conſerve pas, il tombe en pouſſiere. Si on a pris une partie de ſel ammoniac, & trois parties de craie, on tire plus de ſel, qu'on n'a employé de ſel ammoniac. Si cependant on calcine la craie auparavant, elle en donne peu, comme fait la chaux.

L'alkali volatil du ſel ammoniac eſt naturellement en forme ſéche; il faut convenir auſſi qu'il monte de l'alkali du tartre avec le ſel volatil; car il ne faut pas penſer que le ſel ammoniac qui volatiſe les métaux mêmes, ne puiſſe volatiliſer l'alkali du tartre: il enleve

CHAP. XXIV. toujours plus ou moins des choses avec lesquelles on l'a mêlé.

L'esprit qui passe dans le récipient n'est que le sel volatil fondu dans un peu d'eau, que contenoit l'alkali du tartre, & le sel ammoniac même. Cet esprit, tiré par l'alkali du tartre, convient mieux pour l'usage intérieur, que celui qu'on tire par la chaux; il est diurétique & sudorifique, il n'est pas un mauvais aiguillon pour les estomacs relâchés & froids, & lorsqu'il y a des aigres, sur-tout pour les femmes sujettes aux vapeurs. On le donne aussi pour certaines fiévres intermittentes, causées par des acides. Si avant que de faire la distillation, on ajoûte au mêlange du sel ammoniac & de l'alkali de tartre, deux onces d'esprit de vin, on tire une plus grande quantité d'esprit, & on le nomme alors, *Esprit de sel ammoniac dulcifié.*

Esprit de sel ammoniac dulcifié.

Le sel volatil urineux a les mêmes propriétés que l'esprit; on en met sous le nez des malades qui sont évanouis, ou qui sont en léthargie.

On trouve dans la cucurbite, après cette opération, un sel composé de l'alkali du tartre, & l'acide du sel marin qui étoit dans le sel ammoniac; ce sel

est le sel digestif, ou le grand fébrifuge de Sylvius, Médecin de Paris ; il en faisoit prendre jusqu'à deux gros : ce sel est plus amer que ne l'est le sel marin.

Sel fébrifuge de Sylvius.

Si on veut avoir l'acide du sel ammoniac, il faut joindre ce restant de la sublimation du sel volatil urineux, avec une matiere qui contienne un acide vitriolique, comme on le fait pour la distillation du sel marin : ce qui restera après cette distillation de l'acide du sel ammoniac, sera un tartre vitriolé ammoniacal, composé de l'alkali du tartre, qu'on avoit employé pour avoir le sel volatil urineux, & de l'acide vitriolique qu'on avoit ajoûté depuis au restant de cette opération, pour en tirer l'acide marin. Ce tartre vitriolé ammoniacal est autre chose que le sel secret, & que le sel admirable de Glaubert, dont nous parlerons dans la IVe. Partie, Chap. XCVIII. *du Sel de Glaubert.*

Sel secret de Glaubert.

CHAPITRE XXV.

Sel volatil huileux aromatique.

VERSEZ un gros d'huile essentielle de lavande, ou de romarin, sur une once de sel volatil urineux, mêlez bien

CHAP. XXV. le tout ensemble, & le mettez dans une cucurbite, à laquelle vous ajusterez un chapiteau, & au bec du chapiteau un récipient, vous donnerez un feu de sable doux, & lorsque tout le sel sera sublimé, vous déluterez les vaisseaux : vous trouverez dans le chapiteau un *sel volatil huileux aromatique*, & dans le récipient un peu d'*esprit volatil huileux aromatique*.

On peut faire la même opération avec d'autres sels volatils, & le Médecin peut la faire faire sur le champ, pour approprier le sel & l'huile à la maladie dans laquelle il veut employer le sel volatil huileux, en faisant mettre une huile convenable, comme est l'huile de Castor pour les vapeurs, celle de succin pour les convulsions, celle d'absynthe pour fortifier l'estomac, & pour exciter les regles aux femmes ; le Médecin peut de même faire préparer sur le champ, des esprits volatils huileux aromatiques.

Cependant, lorsqu'on veut avoir de l'esprit volatil huileux aromatique, il est plus à propos de le préparer autrement. Il faut prendre de l'extérieur d'écorces fraîches de citrons & d'oranges ameres, du macis & de la canelle

fine, de chaque une demi-once ; du ſel ammoniac, quatre onces : concaſſez le tout enſemble, & le mettez dans un matras ; ajoûtez-y quatre onces d'eſprit de vin, & quatre onces d'eau de fleurs d'orange ; bouchez bien le matras, & laiſſez en digeſtion pendant huit ou dix jours dans un lieu chaud ſans feu, & remuez quelquefois.

Enſuite mettez le tout dans une cucurbite, & y ajoûtez quatre onces d'alkali de tartre ; couvrez promptement la cucurbite avec un chapiteau, & ajuſtez un récipient au bec du chapiteau ; lutez bien les jointures, & laiſſez encore deux ou trois jours en digeſtion ; enfin faites-en la diſtillation au bain-marie, juſqu'à ce qu'il ne diſtille plus rien, & que ce qui reſte dans la cucurbite ſoit à ſec. Si on faiſoit cette diſtillation au bain de ſable, au lieu de la faire au bain-marie, il faudroit ménager le feu bien doucement.

Il vaut mieux prendre, pour faire cette compoſition, de l'eau de fleurs d'orange, que de l'eau de canelle, parce qu'il y entre déjà de la canelle, & il faut employer de bonne eau de fleurs d'orange qui ſoit bien aromatique, plutôt à l'odeur, qu'au goût.

Je préfere, pour cette opération, un esprit de vin qui soit aromatique par quelque huile essentielle, comme est celui qu'on fait entrer dans Paris, sous le nom d'*Eau de la Reine d'Hongrie*.

Les esprits & les sels volatils sont très-pénétrans, & ils portent les huiles essentielles qu'on y a joints, dans des parties du corps, où elles ne seroient jamais arrivées par elles-mêmes.

Ces sels divisent le sang & la lymphe ; ils raniment aussi les fibres relâchées ou engourdies ; c'est par ces effets qu'ils conviennent dans l'apoplexie & dans la léthargie, & qu'ils excitent les regles & la transpiration. Ces alkalis volatils émoussent les acides, c'est pourquoi on les donne dans les maladies causées par des acides ; ils procurent quelquefois le sommeil. Il ne faut pas les employer lorsqu'il y a inflammation, ni lorsqu'il y a de la chaleur avec de la sécheresse.

En général, les remédes volatils, sur-tout ceux qui sont tirés du genre des animaux, agissent en excitant la transpiration. Il y a sur cela une remarque à faire, qui mérite bien qu'on y fasse attention ; c'est que quoique Sanctorius en Italie, Dodart en France, &

Keil en Angleterre, ayent fait voir qu'entre toutes les évacuations, celle qui ſe fait par la tranſpiration, eſt la plus grande & la plus importante ; cependant il ſemble que depuis qu'on a mieux connu cette fonction du corps, on a plus négligé, dans le traitement des maladies, les remédes qui la procurent, ou l'entretiennent.

Il faut convenir que l'uſage de ces ſortes de remédes rend l'exercice de la Médecine plus difficile, parce qu'autant ils ſont utiles dans certains cas, autant ils ſont dangereux dans d'autres : ils ne ſont pas indifférens, comme le ſont la plûpart des remédes qu'on emploie communément dans toutes les maladies. Cette difficulté à diſcerner les différentes occaſions d'employer les différens moyens de guérir, exclut de la bonne pratique de la Médecine, quiconque n'eſt pas véritablement Médécin, & rompt la routine dangereuſe de la pratique, en réveillant continuellement l'attention des Médecins habiles.

Le nombre & la différence des remédes appliqués à propos, fourniſſent un plus grand nombre de reſſources aux malades pour guérir. Si on étoit aſſez perſuadé de cette vérité, il reſteroit

moins de malades en langueur, on verroit moins de maladies incurables, il y auroit moins de gens qui feroient les Médecins, & la Pharmacie seroit meilleure, & par conséquent plus utile.

En voulant simplifier la Médecine, non pas par un choix plus naturel des remédes, mais par un retranchement d'un plus grand nombre de remédes, quoique bons, on l'appauvrit, croyant la simplifier; & alors il y a plus de gens qui croyent pouvoir saigner, purger, & donner des apozêmes, voyant qu'on fait consister presque toute la pratique de la Médecine, dans ces trois choses. Dans de grands accidens, ou dans des cas extrêmes, est-il plus à propos d'avoir recours, comme on fait communément, à quelques élixirs, ou à des gouttes qui ne se trouvent point chez les Apothicaires, que de faire prendre, par exemple, de l'esprit volatil huileux aromatique de sel ammoniac, ou le lilium, dans les cas d'apoplexie & de léthargie avec affaissement? L'esprit volatil de corne de cerf dans les syncopes & dans les assoupissemens qui sont avec des mouvemens convulsifs? L'esprit volatil de vipere, dans les assoupissemens des fiévres putrides? & les

gouttes d'Angleterre, lorſque dans tous ces cas, il faut outre cela, ſoutenir les forces du malade par un cordial ?

Il eſt vrai que le Public qui aime la nouveauté, qui fait plus de cas de ce qu'il connoît moins, & qui eſtime peu ce qui eſt bien connu, ou d'un commun uſage, force les Médecins d'abandonner de bons remédes anciens, en leur montrant moins de confiance, & plus de répugnance pour ces remédes. Les Médecins ſont obligés quelquefois d'uſer de remédes nouveaux, parce que ces remédes ſont ſouhaités & autoriſés dans les ſociétés des malades, uniquement par eſprit de mode. On ne prendroit pas aujourd'hui de l'eſprit volatil de ſel ammoniac, comme on prendroit de l'eau de Luce, quoique l'eau de Luce ſoit de l'eſprit volatil de ſel ammoniac. La plûpart des malades auront peine à ſe déterminer à prendre de l'eau de Sainte-Reine, parce qu'elle eſt anciennement connue, ils prendront plus volontiers l'eau de Selters, parce qu'elle eſt à la mode. On propoſe même au Médecin les remédes nouveaux, & le Médecin ſeroit ſoupçonné de ne les pas aimer, c'eſt-à-dire, d'être prévenu contre, s'il n'en approuvoit pas l'uſage

pour la personne qui a envie d'en prendre, parce que quelqu'un de sa connoissance en aura pris avec succès, ou parce que ses amis les lui auront conseillés, avec exagération, à l'ordinaire.

On doit toujours faire remarquer dans ces occasions, que c'est faire injustice à la Médecine, de lui imputer d'être changeante, puisqu'on l'y force, & que c'est une des Sciences humaines qui a le moins changé : la doctrine d'Hippocrate subsiste encore aujourd'hui, & c'est en se perfectionnant qu'elle a paru changer.

C'est bien injustement aussi qu'on reproche aux Médecins de suivre des modes dans le traitement des maladies, puisqu'aucontraire une des peines de leur état est de s'opposer aux modes qu'on veut introduire dans l'usage des remédes, par les Charlatans, & voulant employer des moyens extraordinaires dont on ne connoît point encore les inconvéniens ; on s'y confie plus qu'aux remédes ordinaires, qui ne font point sensation dans l'esprit, parce qu'on y est accoutumé ; les remédes usités sont néanmoins plus sûrs, puisque l'expérience en a fait connoître les avantages & les désavantages.

Le Public a un goût passager pour les

remédes, comme pour toute autre chose.
La force de l'opinion est si grande, qu'il n'y a personne qui ne doive se conformer, plus ou moins, à la mode; il n'est pas au pouvoir du Médecin d'arrêter ce torrent, il ne peut qu'user de retenue en s'y prêtant. Mais lorsque le remède qu'on lui propose est contraire au Malade, il doit déclarer qu'il est d'avis contraire, & expliquer son sentiment, sans cependant entreprendre de s'opposer à ce qu'on veut faire, parce que le Médecin n'est chargé que du conseil, & non pas de l'exécution. Le Médecin ne doit avoir d'autre volonté que celle de bien conseiller, en faisant grande attention à la maladie & au Malade; au reste, c'est prendre sur soi mal-à-propos, que de vouloir assujettir son Malade à sa volonté.

Je trouve qu'il est fort mauvais pour la société, d'attenter à la liberté d'autrui : il faut pour être heureux dans le commerce de la vie, faire la volonté des autres, & non pas la sienne. Cela est vrai pour le Médecin comme pour le Malade : le Médecin doit toujours dire avec sincérité, & quelquefois avec force, son sentiment, mais il ne doit point faire de reproches, si on n'a pas

ſuivi ſon avis ; & il doit continuer de donner ſes conſeils, tant qu'on les lui demande, & tant que perſonnellement on le traite avec honneur : il lui ſuffit de rappeller dans les occaſions favorables, qu'on auroit mieux fait de ſuivre ſon avis, qu'il avoit donné affectueuſement, & avec connoiſſance, mais ſans humeur & ſans complaiſance.

CHAPITRE XXVI.

Des Injections Anatomiques.

IL eſt à propos de ne point finir la Partie de ce Livre, qui traite des Animaux, ſans donner la compoſition des Injections dont ſe ſervent les Anatomiſtes pour découvrir des vaiſſeaux naturellement imperceptibles par leur extrême petiteſſe, & par l'affaiſſement où ils ſont après la mort ; ces injections font connoître la ſituation & la diſtribution des rameaux des petits vaiſſeaux, qui ſe confondent par leurs inſertions & par leur multitude : le nombre en eſt preſqu'infini dans les moindres parties du corps.

On a bien perfectionné dans le dernier ſiécle l'Art des Injections, qui n'eſt pas

pas fort ancien. M. *Ruiſch*, célebre Médecin de Hollande, eſt celui qui l'a pouſſé le plus loin.

CHAP. XXVI.

Les liqueurs qu'on injecte dans ces vaiſſeaux pour les rendre ſenſibles, ſont colorées, parce qu'il faut les diſtinguer, & tâcher d'imiter les couleurs naturelles des vaiſſeaux : on doit colorer les arteres en rouge, & les veines en bleu, ou en verd.

On fait les injections anatomiques plus ou moins fluides, ſelon qu'on les veut plus ou moins pénétrantes, par rapport aux différentes groſſeurs des vaiſſeaux qu'on ſe propoſe d'injecter.

Suivant le Mémoire de M. *Ruiſch*, qui eſt dépoſé à la Bibliothéque de la Faculté de Peterſbourg, la matiere dont cet Anatomiſte ſe ſervoit pour injecter, étoit du ſuif ſimple, qu'il coloroit avec du cinnabre ; il y ajoûtoit pendant les chaleurs de l'Eté, un peu de cire blanche.

Injection commune.

Lorſqu'on veut compoſer l'injection pour les gros vaiſſeaux, il faut prendre une livre de bon ſuif nouveau, cinq onces de cire blanche, & trois onces d'huile d'olives. On fait fondre d'abord la cire au bain-marie, enſuite le ſuif, & enfin on y met l'huile ; on y ajoûte,

CHAP. XXVI. en remuant, deux onces de térébenthine de Venise. Cela fait, on y mêle peu à peu trois onces de cinnabre, si on veut injecter en rouge, ou bien on y emploie la même quantité de verdet, si on veut injecter en verd, ou du bleu d'émail, si on veut colorer en bleu. Il faut auparavant avoir réduit en poudre fine, soit le cinnabre, soit le verdet, soit le bleu d'émail.

Le tout étant bien mêlé, on le laisse un instant rasseoir sur le feu; ensuite on le verse dans un linge chaud, pour passer la liqueur colorée, qui après cela se fige, en se refroidissant.

Suivant M. *Ruisch*, il faut mettre dans de l'eau froide, la partie qu'on vient d'injecter, & l'y remuer toujours, jusqu'à ce que la matiere de l'injection soit refroidie, pour que les parties colorantes de l'injection ne se précipitent point, pendant que la matiere est encore fluide par la chaleur.

Injection fine. Pour préparer l'injection fine, c'est-à-dire, lorsqu'on veut injecter des petits vaisseaux imperceptibles, il faut faire l'injection avec l'esprit de térébenthine & le cinnabre, ou le verdet; on broye l'un ou l'autre en y versant peu à peu l'esprit de térébenthine, &

on y en verse ainsi, jusqu'à ce que par la quantité de cet esprit, la poudre échappe au pilon dans le mortier.

Alors on laisse reposer le tout ; ensuite on verse par inclination la liqueur claire, mais colorée.

On rebroye la poudre qui est précipitée au fond du mortier, en y ajoûtant de l'esprit de térébenthine, & on opere au reste, comme la premiere fois, ce qu'on réïtere tant qu'il a de la poudre qui n'est point dissoute, ou jusqu'à ce qu'on ait une suffisante quantité d'esprit de térébenthine, coloré ; ensuite on passe la liqueur.

Il faut ordinairement trois onces, ou de vermillon ou de verdet, ou de bleu d'émail, pour colorer une livre d'esprit de térébenthine.

Pour mieux distinguer les différens rameaux des vaisseaux d'une partie qu'on injecte, on se sert d'injections de différentes couleurs ; on peut se servir pour cela de la gomme gutte, du safran, de l'orcanette, de la cochenille, de la lacque, du bois de Brésil, de l'indigo, de l'yvoire brûlé, du noir de fumée, &c. Mais les matieres qui sont du genre des végétaux, sont sujettes à s'altérer ; c'est pourquoi les matieres minérales

 qui ne ſont point ſujettes de même à cet inconvénient, ſont à préférer pour les injections; tels ſont le cinnabre, le minium, le verd de gris, le bleu d'émail, la pierre calaminaire, &c.

Il faut que les liqueurs dont on veut injecter les vaiſſeaux capillaires, ſoient de nature à pouvoir ſe mêler dans les vaiſſeaux avec les liqueurs aqueuſes & graſſes, qui s'y trouvent : on pourroit ſe ſervir pour cela de l'eſprit de vin qui a cette propriété; il eſt très-pénétrant, & par conſéquent il peut être pouſſé dans les plus petits vaiſſeaux; mais il a la mauvaiſe qualité de coaguler les liqueurs animales, ce qui bouche quelquefois ces petits vaiſſeaux. D'ailleurs, l'eſprit de vin durcit trop les fibres; & il a encore un autre inconvénient, c'eſt que la matiere qui le colore, y change plus, que dans l'eſprit de térébenthine, dont les parties liantes ſoutiennent mieux la matiere colorante.

L'eſprit de térébenthine eſt extrêmement pénétrant; il entretient la ſoupleſſe des fibres, & même il les conſerve en les embaumant; deſorte qu'il eſt en général, à préférer à toute autre liqueur pour les injections fines.

On pourroit, pour les injections or-

dinaires des gros vaiſſeaux, mêler de l'huile de térébenthine avec du ſuif fondu ; mais cette injection eſt caſſante, elle a auſſi le défaut de s'arrêter lorſqu'elle rencontre quelque liqueur dans les vaiſſeaux.

La colle forte diſſoute dans l'eau, & colorée, eſt très-propre à injecter dans les vaiſſeaux capillaires ; mais elle eſt trop long-temps à ſe figer, & quelquefois le cadavre ſe gâte, en attendant.

Cette injection a encore un autre défaut, c'eſt que lorſqu'avant qu'elle ſoit tout-à-fait coagulée, on vient à diſſéquer les parties qui en ſont injectées, on riſque de faire épancher l'injection, en donnant le moindre coup de biſtouri à un des vaiſſeaux injectés.

Il faut encore faire attention que lorſque la partie la plus aqueuſe de cette diſſolution de colle vient à ſe diſſiper, la partie injectée ſe flétrit en ſéchant, ce qui produit un mauvais effet.

On peut coaguler en peu de temps l'injection compoſée de colle, il faut pour cela tremper dans l'eſprit de vin, la partie injectée ; mais cela la rend caſſante & friable.

Il y en a qui compoſent la matiere

pour injecter avec de la poix de Bourgogne, ou résine blanche, & du suif, de chaque trois onces, qu'on fait fondre ensemble ; ensuite on passe par un linge, & on y délaye trois onces de cinnabre en poudre, ou de verdet, ou d'indigot en poudre fine, & on mêle enfin le tout avec huit onces d'esprit de térébenthine.

La Chimie a aussi concouru à perfectionner l'Art des injections anatomiques : on peut se servir du mercure pour injecter ; mais il est sujet à casser les vaisseaux par sa pésanteur, & il s'écoule promptement par les moindres ouvertures qu'on fait aux vaisseaux en disséquant. Le mercure a encore le défaut de gâter les instrumens de métal qu'on emploie pour se servir de ce minéral ; il n'y a que ceux de fer sur lesquels le mercure ne prend point. Dès qu'on s'est servi d'un instrument de métal pour le mercure coulant, il faut le chauffer au feu, assez pour en dissiper le mercure qui commençoit à le pénétrer.

Si pour remédier à ces inconvéniens, on allie le mercure avec un métal fondu, par exemple, avec le plomb, cet alliage est si cassant, qu'il n'est presque d'aucun usage.

M. Homberg, Médecin de M. le Duc d'Orleans, Régent, imagina en 1669 * une composition de métaux, qui ne se rompt point aisément en la ployant. Cet alliage est composé de parties égales de plomb, d'étain & de bismuth; on fait fondre le tout ensemble. Ce métal composé se tient en fonte bien liquide, par une chaleur si foible, qu'elle ne peut brûler les vaisseaux où on injecte ce métal : si on enfonce le bout d'une carte dans ce métal fondu par ce degré de chaleur, elle ne roussit point.

* *Voyez* les Mémoires de l'Academ. de cette année.

L'air contenu dans les vaisseaux est un grand inconvénient dans l'usage de cette matiere métallique; il faut que les vaisseaux soient vuides d'air avant que d'y faire cette injection chaude.

Il ne faut pas non plus que les vaisseaux dans lesquels on veut faire cette injection, ayent trempé dans l'eau, parce que l'eau raréfiée dans ces vaisseaux par le métal fondu, apporte le même obstacle que l'air. M. Homberg propose de faire sécher les vaisseaux mouillés, en les laissant pendant un jour entier, suspendus dans la machine pneumatique.

CHAP. XXVI. Pour injecter, il faut commencer par préparer les chairs qu'on veut injecter : pour cela, il faut en dissoudre & vuider les liqueurs épaisses, & le sang qui est grumelé dans les vaisseaux où l'on veut faire entrer l'injection colorée : on y injecte d'abord de l'eau tiéde, jusqu'à ce qu'elle revienne sans être teinte, & jusqu'à ce que la chair ne soit plus rouge.

Il ne faut pas injecter avec force l'eau dans les vaisseaux, parce qu'il seroit à craindre qu'il ne se fît de l'épanchement dans le tissu cellulaire ; c'est pourquoi, afin de faciliter & d'abréger cette préparation de la partie qu'on a dessein d'injecter, il faut la mettre à tremper dans de l'eau chaude, ce qui en amollit les vaisseaux, & en délaye les liqueurs : on change l'eau jusqu'à ce qu'elle ne soit plus teinte de sang, & que la partie soit blanche.

Il faut faire attention que si l'eau avec laquelle on prépare le sujet étoit trop chaude, elle attendriroit trop les vaisseaux, ce qui les feroit casser, lorsqu'on viendroit à y pousser l'injection colorée.

Il est très-important d'ôter aussi des

vaiſſeaux qu'on veut injecter, l'air qui ſeroit un obſtacle à l'injection : l'air, comme l'eau, s'engage dans les plus petits tuyaux capillaires, & empêche l'injection de pénétrer auſſi loin qu'elle doit aller, ſurtout lorſque la chaleur de la matiere qu'on injecte, le raréfie ſubitement.

Il y en a qui ont fait l'application de la machine pneumatique, aux injections anatomiques, pour tirer l'air.

Un ſujet replet eſt plus difficile à injecter, qu'un ſujet maigre qui a moins d'humeurs.

Un jeune ſujet eſt auſſi plus facile à injecter qu'un vieux, parce qu'il faut, pour que l'injection réuſſiſſe bien, que les membranes ſoient ſouples. Un jeune ſujet, épuiſé par les évacuations, ou conſumé par la longueur de la maladie qui a précédé ſa mort, eſt plus facile à injecter, qu'un vieux ſujet replet.

Les injections rendent les vaiſſeaux d'autant plus ſenſibles, que leurs membranes ſont plus tranſparentes : il y a des ſujets dont les membranes ſont naturellement plus blanches & plus tranſparentes les unes que les autres.

On comprend aiſément que les injec-

CHAP. XXVI. tions doivent ſe faire par le moyen de ſeringues : on emploie pour cela des ſeringues plus ou moins groſſes, & on y ajuſte des canules plus ou moins fixes, ſelon la groſſeur des vaiſſeaux qu'on injecte, & ſelon qu'ils ont plus ou moins d'étendue. On fait entrer la pointe de la canule dans l'ouverture faite au vaiſſeau par lequel on veut faire l'injection, & on les lie enſemble avec un fil. On fait tenir la canule à la ſeringue, par le moyen d'une vis.

Lorſqu'on veut injecter des vaiſſeaux capillaires, il faut y ſeringuer de l'injection fine, & auſſi-tôt après remplir les gros vaiſſeaux avec de l'injection commune.

Quand on eſt prêt à ſe ſervir de l'injection commune, il faut la faire fondre, & y ajoûter un peu d'huile de térébenthine; il eſt à propos de faire chauffer auſſi la ſeringue dans de l'eau chaude, avant que de s'en ſervir.

Après avoir injecté de gros vaiſſeaux, il faut attendre que l'injection ſoit refroidie, avant que de retirer la ſeringue; ou bien, il faut que la canule attachée au vaiſſeau injecté, ſoit bouchée par une valvule, ou autrement, pour

que l'injection ne ressorte point.

Lorsqu'on a injecté une piéce d'Anatomie, & qu'elle est refroidie, il faut la faire sécher à l'air; mais on a à craindre la pourriture, sur-tout dans le temps chaud; pour la prévenir, il faut l'arroser de vinaigre, dans lequel on a mis un peu d'esprit de sel, que je préfere à l'eau-forte pour cet usage, parce qu'il est dessicatif & plus raffermissant, que l'esprit de nitre.

Il y en a qui mettent dans ce vinaigre du sublimé corrosif & de l'arsenic, de chacun deux gros & une once d'eau-forte dans chaque pinte de vinaigre, pour empoisonner les insectes qui pourroient attaquer la piéce; mais je trouve que c'est punir les insectes sans les écarter, & il faut faire le contraire

Lorsqu'une partie est ainsi bien préparée, il faut pour la conserver, & en faire resortir les couleurs, étendre dessus un vernis à l'esprit de vin, dans lequel on a dissous de la litharge.

Ce Chapitre des injections anatomiques peut bien être compris dans cette Chimie Médicinale, pour la rendre plus complette : il étoit à propos d'y enseigner la maniere de préparer les différen-

CHAP. XXVI. tes injections, & d'y expliquer la méthode de s'en servir pour injecter les différens sujets. Il étoit d'autant plus utile d'y donner ces connoissances, qu'elles se trouvent plus rarement & moins complettement ailleurs, que dans ce Livre, qui est fait pour les Chirurgiens, pour les Apothicaires, pour les Médecins, & pour tous ceux qui veulent s'occuper utilement, & connoître particuliérement ce qui a rapport à la conservation de leur santé.



CHIMIE MEDICINALE.

TROISIÉME PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

Des Végétaux en général.

LE genre des Végétaux est de tous les trois genres des corps, celui qui en général fournit le plus de médicamens & d'alimens ; d'où l'on peut conclure que les végétaux sont plus utiles à l'homme, que ne le sont les deux autres genres ; sçavoir, celui des minéraux, & celui des animaux même.

Quoiqu'on puisse appeller *Simple*, en général, tout ce qui n'est point composé, soit qu'on le tire du genre des minéraux, soit qu'on le prenne dans celui des animaux, cependant on donne le plus souvent ce nom aux végétaux, & plus particuliérement aux herbes,

parce que la plûpart des plantes peuvent plus s'employer en Médecine, simples, telles qu'elles sont naturellement, sans aucune composition, qu'on n'y peut employer de même les minéraux, ni les animaux, en général.

Le végétal tient beaucoup plus du minéral, que n'en tient l'animal, & la racine tient encore plus de la nature du minéral, que le reste de la plante; quand on coupe le Tremble, qui vit ordinairement dans un terrein sablonneux, ou qu'il vient à se sécher de lui-même sur pied, sa racine commence aussi-tôt à se pétrifier.

Les végétaux se sentent de la nature de la terre qui les a produits : Henkel, *Appropriatio, page* 89, dit que l'orge qui étoit venue dans un champ nouvellement fumé, avoit fait une biere qui avoit une odeur désagréable d'urine.

Il y a aussi une grande conformité entre les végétaux & les animaux : la sueur est commune aux uns & aux autres, quoique cette fonction semble particuliere aux animaux; les plantes ont non-seulement, comme les animaux, l'insensible transpiration, elles ont aussi la sensible, du moins quelques plantes, comme est le Tilleul, &

plus encore le ſaule. Ces arbres ſuent pendant les grandes chaleurs de l'Eté : on ſent, en ſe promenant deſſous, des gouttelettes qui en tombent, & qui paroiſſent d'autant plus fraîches, qu'on a plus chaud.

Les végétaux ont leurs principes moins péſans & moins liés enſemble, que ne les ont les minéraux, c'eſt pourquoi les végétaux ſont plus traitables, plus diſſolubles dans les corps animés, & peuvent plus aiſément s'y changer en nourriture, ou y ſervir de médicamens, que ne le peuvent faire les minéraux.

Et au contraire, les principes des animaux ſont en général, plus légers, & plus ſujets à la corruption, que ceux des végétaux, qui tiennent le milieu à cet égard, entre les minéraux & les animaux ; c'eſt pourquoi les végétaux fourniſſent le plus ſouvent les alimens & les médicamens les plus convenables : je dis le plus ſouvent, parce qu'il eſt des cas où les minéraux ſont des remédes plus efficaces ; & d'autres où les animaux conviennent mieux, & ſont plus utiles ; mais ces cas ſont moins ordinaires que ne le ſont ceux dans leſquels il faut employer les végétaux ;

CHAP. I. c'est pourquoi la connoissance des végétaux est particuliérement essentielle aux Médecins.

Quoique la Botanique ait été extraordinairement avancée par les découvertes de M. de Tournefort, Médecin de Paris, & qu'elle soit aujourd'hui bien perfectionnée par les travaux de MM. de Jussieu, de la même Faculté, & de M. Linœus, célebre Médecin Suédois, cependant les Médecins Praticiens ne possédent pas mieux aujourd'hui cette science, que dans les temps où elle étoit moins parfaite.

La connoissance de toutes les plantes usuelles, est nécessaire pour la guérison des maladies : les Médecins auprès des malades doivent avoir les différens médicamens, présens à l'esprit ; c'est une des principales maximes d'Hippocrate, qui dit dans son Livre, *De ce qui sied au Médecin*, qu'il faut que le Médecin se souvienne des différens remédes, de leurs propriétés, & de la façon de les employer dans chaque maladie ; qu'en cela consiste tout l'art de guérir, & que par ce moyen il ne sera point indécis chez ses malades, ayant la mémoire remplie des remédes propres à chaque maladie, & à chaques

accidents, dans les différens tempéramens, & dans les différentes saisons.

On ne doit pas croire sans examen ce que les Auteurs rapportent des vertus des plantes, parce qu'il y en a qui se sont trompés, comme les hommes en sont capables en toutes autres choses aussi; mais pour faire judicieusement cet examen, il ne faut pas avoir de disposition à l'incrédulité, ni à la superstition, comme on a souvent.

On fait peu de progrès en Médecine, quand on a la présomption de s'en rapporter plutôt à soi, qu'à tous ceux qui ont transmis les connoissances acquises par l'expérience & par l'observation, qui doivent être l'ouvrage de plusieurs hommes & de plusieurs siécles, & non pas d'un seul.

Un Médecin de Cabinet, lorsqu'il n'y joint pas une grande expérience, est sujet à nier ce dont il ne voit pas la cause, parce qu'il veut ordinairement soumettre tout dans son Art, à son raisonnement. C'est ce qui fait des incrédules; car il y a des incrédules en Médecine parmi les Médecins mêmes. Rien n'est si dangereux pour la vie, que d'avoir confiance en ces Médecins, qui n'en ont pas eux-mêmes en leur Art: ils sont ac-

coûtumés à traiter auſſi légérement la vie des Hommes, qu'ils ont coutume de badiner ſur l'art de la conſerver.

C'eſt abuſer de la confiance, que de faire une profeſſion publique à laquelle on ne croit pas ſoi-même. Un homme qui fait un métier auquel il n'a pas de croyance, ne travaille pas de bonne foi, n'eſt pas un honnête homme : de même, ceux qui pratiquent la Médecine, & n'y croyent point, ſont des Hommes ſans foi, indignes de la confiance de leurs Concitoyens, & plus mépriſables que les Charlatans même, qui communément croyent à leurs remédes.

CHAPITRE II.

De l'uſage des Végétaux en Aliments.

LES Végétaux fourniſſent plus d'aliments, que n'en donnent les minéraux & les animaux ; & même les minéraux n'en fourniſſent point, ſi ce n'eſt le ſel dont on ſe ſert pour l'aſſaiſonnement des mets.

Les aliments que fourniſſent les végétaux ſont plus ſains que ceux que fourniſſent les animaux, parce que les aliments tirés des végétaux, ſont médicinaux ; ce qu'on ne peut pas dire de

même de ceux qui ſont tirés des animaux qui ſe corrompent plus, que ne ſont les végétaux : un morceau de viande ou de poiſſon ſe corrompt plus, que ne fait un morceau de pain ; c'eſt pourquoi, ceux qui mangent beaucoup de viande, ſentent ordinairement plus mauvais que ceux qui ne vivent que de végétaux ; ceux-ci ne ſentent mauvais que par la mal-propreté où les tient leur pauvreté. On en a auſſi l'expérience au ſujet des petits chiens, qui, lorſqu'ils ont autre choſe que du pain à manger, & des os à ronger, & qu'on leur donne de la viande, ſentent mauvais, & ſont plus ſujets à devenir galeux, & goutteux.

Le grand uſage qu'on fait de la viande, contribue beaucoup à rendre ſujet à la conſomption. Ceux au contraire qui ne vivent que d'alimens farineux, comme font les Montagnards d'Ecoſſe, ſont plus forts, & vivent plus longtemps.

La plus grande partie des hommes vivent ſur-tout d'aliments farineux : dans preſque toutes les Campagnes, & dans toutes les Indes, on ne mange point, ou on mange peu de viande.

La viande fait une nourriture qui anime plus que ne font les aliments

tirés des végétaux ; mais ceux-ci donnent une force plus naturelle & plus durable ; on dit que les Russiens qui résistent beaucoup à la fatigue, ne vivent souvent, dans les longues marches, que de farine délayée dans l'eau ; c'est aussi la nourriture des équipages des Vaisseaux & des Forçats sur Mer. Dans l'Empire Ottoman, la nourriture du Soldat, est une demi-livre de farine de riz par jour ; & on ne peut disconvenir que les Turcs ne soient, en général, des hommes forts.

Le riz d'Asie est à la vérité, plus nourrissant que celui d'Europe ; les Turcs usent aussi d'une poudre composée de viande desséchée, mais ce n'est presque que comme assaisonnement de leur aliment farineux.

Le pain est l'aliment le plus simple, le plus naturel & le plus sain. Le lait est en général la seule nourriture tirée des animaux, qui soit saine ; & aussi tient-elle encore plus de la nature des végétaux, que de celle des animaux. Le lait est la nourriture la plus naturelle dans l'enfance, & celle des farines convient mieux dans tout autre âge ; les Tartares qui ne menent pas une vie oisive, ne vivent presque que de fari-

nes & de lait. Le lait eſt la nourriture

des enfans & des infirmes, & le pain la nourriture des hommes ſains.

Les indigeſtions de pain & de lait, ſont en général plus dangereuſes que celles des autres alimens, comme le mauvais uſage des grands remédes eſt auſſi plus dangereux que celui des remédes, qui ne les valent pas ; parce que plus les choſes ſont efficaces, & plus leurs effets ſont ſenſibles, ſoit bons, ſoit mauvais.

Une grande erreur à éviter dans l'uſage des alimens tirés des végétaux, c'eſt qu'on en prend plus que de ceux tirés des animaux, parce que les végétaux réſiſtant & animant moins, on croit ſentir qu'ils nourriſſent moins ; on a ce ſentiment lorſqn'on eſt dans le commencement de l'uſage des végétaux ou du lait, & qu'on eſt encore accoutumé à manger de la viande ou du poiſſon ; mais dans la ſuite, lorſqu'on ne vit que de végétaux ou de lait, on eſt moins ſujet à avoir faim ou beſoin ; on ſe ſent au contraire plus ſouvent gonflé, parce qu'on en prend ordinairement plus qu'il n'en faut pour réparer la diſſipation. On peut aſſûrer que la plûpart des accidens du régime du lait & des

alimens farineux, lorſqu'il en arrive, viennent de ce qu'on en prend trop.

Les parties des végétaux qui fourniſſent le plus d'alimens, ſont les grains, les fruits, les herbes & les racines. On tire auſſi des alimens farineux des troncs de certains arbres, comme de quelques palmiers qui fourniſſent le ſagou, ces moëlles farineuſes d'arbres fourniſſent une nourriture fort commode dans certains Pays, & très-ſalutaires, partout où on les amploie, comme je l'ai fait voir dans une Theſe * ſur l'uſage du ſagou que j'ai fait connoître en France pour la guériſon des maladies de poitrine & de conſomption.

J'ai vu guérir par l'uſage des farineux, pris pour toute nourriture, des maladies qui avoient réſiſté à tous les remédes ordinaires, comme on voit des maladies opiniâtres qui ſe guériſſent par le lait pris pour toute nourriture. Mais le lait n'eſt pas un aliment ni un remède auſſi général, que le ſont les farineux, parce qu'il y a beaucoup de tempéramens & de maladies qui ſont incompatibles avec le lait; au lieu que les farineux qui ſont en grand nombre, & parmi leſquels on doit choiſir ceux qui

* *An ſagou Phthiſicis prodeſt?* 1729.

ſont propres à chaque tempérament & à chaque maladie, conviennent généralement : l'aliment y eſt toujours joint au médicament, & ſouvent le médicament s'y trouve uni à l'aliment, ce qui fait le plus grand avantage pour la ſanté.

La lecture des anciens Auteurs; nous apprend que les Médecins Grecs guériſſoient plus par le régime que par les remédes ; & ce régime conſiſtoit ſurtout à ne nourrir les malades qu'avec des farineux cuits à l'eau : il appelloient cet aliment des malades, qui leur tenoit lieu de ce que nous appellons *bouillon*, πτισάνη; d'où eſt venu le mot François *ptiſane*, qu'on n'a compté depuis, que pour une boiſſon ; c'eſt pourquoi dans la ſuite, toute boiſſon des malades, même celle qui étoit faite avec autre choſe que des farineux, a été nommée *ptiſane*. Lorſque les Grecs diſoient ſimplement πτισάνη, ils entendoient la ptiſane faite d'orge pinſé ou pilé, dont Hippocrate qui étoit fort pour le régime, a fait un Livre entier. Et lorſque les Médecins Grecs parloient d'une ptiſane faite avec un autre grain que l'orge, ils ajoûtoient le nom de ce grain, à celui de ptiſane, comme lorſqu'ils parloient de la ptiſane faite avec

la semoule qui devroit n'être qu'un gruau de froment, ils disoient *πτισάνη πυρίνη*.

L'orge chez les Anciens étoit une nourriture choisie, non pas seulement pour les malades & pour les infirmes, mais même pour ceux qui vivoient de régime, plus encore pour se fortifier que pour se garantir de maladie ; c'est pourquoi l'orge étoit la nourriture ordinaire des Gladiateurs. *Antiquissimum in cibis hordeum, sicut Athenensium ritu, Menandro autore, apparet, & gladiatorum cognomine, qui hordearii vocabantur.* Pline, hist. nat. l. xviij. c. vij.

Il est vrai que dans les Pays qu'habitoient les Grecs, on y mangeoit, & on y mange encore aujourd'hui, beaucoup moins de viande, qu'on ne fait dans nos Pays ; c'est pourquoi on ne pourroit, & il ne seroit pas même à propos de mettre tout d'un coup ici, les malades à la nourriture, à laquelle les Médecins Grecs les mettoient, parce qu'on est accoutumé ici à manger beaucoup de viande ; mais dans les maladies de langueur où on a le temps de perdre les mauvaises habitudes, & d'en contracter de nouvelles, convenables à l'état

de

de la ſanté, il eſt à propos de ſuivre ce régime, ſi on ne veut pas le plus ſouvent, reſter infirme & languiſſant, ou même mourir, à la fin, avant l'âge.

Les ptiſanes des Anciens, ou les alimens farineux cuits à l'eau, ſont inſipides, & en cela ils ſont propres à émouſſer, ou à abſorber les âcres des humeurs, qui font la plus grande partie des maladies. Ces aliments ne ſont point gras, c'eſt pourquoi, pendant que le malade s'en nourrit, la bile ſe conſomme.

Il ne faudroit pas attendre qu'on eût à remédier à quelque maladie, ou à quelque incommodité, pour uſer du régime des aliments farineux, ce ſeroit être très-ſenſé, que d'en uſer en ſanté, & le plutôt qu'on le pourroit, pour s'aſſurer une longue vie; &, ce qui eſt encore mieux, pour ſe procurer une vie moins ſujette aux infirmités & aux douleurs. Il y en a qui diſent, que vivre de régime dans la jeuneſſe, c'eſt être vieux de bonne heure; & moi je dis que c'eſt le moyen d'être jeune longtemps: par cette conduite on eſt vieux étant jeune, mais jeune étant vieux, ce qui moralement & phyſiquement parlant, eſt ce qu'il y a de plus ſage; la

CHAP. II. jeunesse doit être tempérée dans les plaisirs, pour jouir solidement de la vie ; & la vieillesse a besoin de se procurer des plaisirs, pour vivre longuement.

Les préjugés & l'habitude, sont de grands obstacles que les Médecins ont à vaincre : la plûpart des hommes, incapables d'aucun examen sérieux sur les choses naturelles, & accoutumés par une longue, habitude à se livrer à leurs goûts, à manger de la viande, & à la manger le plus souvent assaisonnée, trouvent les farineux cuits à l'eau, mauvais, parce qu'ils ne sont pas bons, c'est-à-dire, parce qu'ils ne sont pas agréables, de même que les personnes accoutumés à ne boire que du vin & des liqueurs spiritueuses, trouvent l'eau mauvaise, parce qu'elle n'a pas de goût. Ceux au contraire, qui sont accoutumés à ne boire que de l'eau, la trouvent bonne, comme ceux qui ont contracté l'habitude de vivre de farines cuites à l'eau, les trouvent bonnes ; j'en ai l'expérience, surtout pour le gruau & pour les haricots rouges.

Malheureusement nous ne jugeons le plus souvent que sur le rapport de nos sens : les farineux cuits à l'eau se changent en une gelée, qui ressemble à

de la colle; il n'en faut pas davantage pour inſpirer de la répugnance à cette ſorte d'aliment, & pour faire juger qu'il eſt capable de coller les entrailles, & d'épaiſſir les liqueurs.

Certainement les aliments farineux ſont très-propres à rallier les principes du ſang, ou à en prévenir la fonte, mais ils ne font point un ſang plus épais qu'il ne doit l'être naturellement, & même ils ſont capables de redonner de la fluidité au ſang congelé par des âcres aigres, en abſorbant ces acides qui le coagulent, comme la preſſure ou les acides coagulent le lait.

Il eſt vrai que les farineux font plus de ſang que n'en font les autres aliments, c'eſt pourquoi il en faut moins pour nourrir; & c'eſt un avantage qu'ont les farineux, parce que c'eſt dans le ſang que ſe forment les liqueurs qui doivent fournir à toutes les fonctions du corps animé, c'eſt pourquoi il s'agit pour nourrir, de faire du ſang: pour ne pas faire trop de ſang, il faut prendre moins d'aliment; ce qui eſt encore un nouvel avantage, puiſque par la nourriture on ne répare jamais à tous égards, en même proportion de la diſſipation, parce que la nutrition ne ſe fait

que par l'action des organes, qui perdent encore par ce travail.

Mais ce qui est aussi un grand obstacle à ce régime des farineux, pris pour toute nourriture, c'est qu'on est plus attaché au plaisir de manger, qu'à la nécessité de se nourrir. On craint moins la douleur, qu'on n'aime le plaisir. On use trop du présent, & on ne pourvoit point assez à l'avenir. *Voyez* Part. II. Chap. II. page 99.

CHAPITRE III.

De l'usage des Végétaux en Remedes.

L'USAGE des plantes en Médecine, est différent selon les différentes plantes, & selon les différentes maladies ou incommodités pour lesquelles on les emploie. On les prend, ou en infusion comme le thé, ou en décoction, comme la chicorée sauvage, dans laquelle souvent on fait les potions purgatives; ou bien on en exprime les sucs, dans lesquels on trouve le sel essentiel de la plante; quelquefois on en tire l'extrait; souvent on les distille; & pour en tirer un sel fixe, on les brûle.

Il faut faire attention dans l'usage

des végétaux pour la façon de les employer, que les vertus des plantes consistent sur-tout en ce qui peut en être dissous par l'eau, & brûlé par le feu : si on fait bouillir une plante dans l'eau, ou qu'on l'y fasse seulement tremper, elle y laisse son sel, parce que si après cela on la brûle, on ne tire point de sel de ses cendres, qui ne sont presque alors que de la terre.

Les végétaux sont ou acides, comme l'oseille, l'alleluia, &c. ou alkalins, comme sont toutes les plantes à fleurs en croix, qui fermentent avec les acides; ou les végétaux sont simplement salés, n'étant ni acides, ni alkalis; & dans quelques-unes de ces plantes, le sel est de la naure du sel commun; comme dans les *salicorne*, & les *vercelli* qui ont beaucoup de ce sel.

En général les différens degrés de maturité, comme les différens degrés de cuisson, changent la nature des choses : M. Bernard de Jussieu a fait la remarque, que les plantes, comme la mauve, sont acides, lorsqu'elles sont grasses, c'est-à-dire, lorsqu'elles commencent à pousser, & lorsque leurs feuilles sont épaisses; qu'elles sont plus mucilagineuses & plus douces, lorsque la saison

étant avancée, elles sont plus maigres & plus séches : c'est un acide adouci, qui selon les différentes combinaisons a différentes qualités, comme l'acide du verjus s'adoucit dans le vin, souvent y devient spiritueux, quelquefois gras, ou plat, &c.

Les plantes aqueuses sont ordinairement nitreuses, elles donnent même leur nitre par l'infusion à froid ; & au contraire, les plantes aromatiques fournissent beaucoup de tartre vitriolé : j'en ai tiré des cendres de la lavande.

CHAPITRE IV.

Des Infusions des Plantes.

FAIRE infuser une plante, c'est verser dessus une liqueur, dans laquelle on la laisse tremper quelque temps. On n'agit pas toujours comme l'exprime le mot : on ne verse pas toujours la liqueur sur la chose qu'on veut faire infuser, le plus souvent on la met dans la liqueur.

Les infusions se font, ou à l'eau bouillante comme le thé, ou dans une liqueur froide, comme celle de la pimprenelle. Il faut préparer l'eau dont on se sert pour faire les infusions, sur-tout

les infuſions froides, cette préparation conſiſte à battre l'eau, en la verſant d'un vaiſſeau dans un autre; ce qui la rend, & plus propre à tirer les principes des plantes, & plus légere dans l'eſtomac.

On peut faire l'infuſion à froid, comme lorſqu'on met dans deux pintes d'eau froide une poignée de pimprenelle, & une poignée de cerfeuil, on laiſſe tremper une demi-heure au moins avant que de commencer à s'en ſervir, & au plus huit heures: ces infuſions ſe corrompent fort aiſément, même plus aiſément que celles qui ſont faites à l'eau bouillante; ce qui prouve que l'eau tire de la plante autre choſe que ſon ſel; & cela prouve en même temps qu'il faut le moins qu'on peut, laver les plantes, & que lorſqu'on les lave, il ne faut pas les laiſſer long-temps dans l'eau, autrement elles y perdent de leur vertu. Cette infuſion de pimprenelle eſt fort bonne à prendre dans l'Eté, lorſqu'on eſt échauffé, & qu'on a des échauboulures.

Infuſion froide.

On peut auſſi infuſer les plantes à froid dans le vin; par exemple, on met dès le matin une poignée de bourrache dans un demi-ſeptier de vin rouge, pour en prendre la moitié à jeun, & le

Infuſion dans le vin.

reſte deux heures avant ſoupé, le laiſſant juſqu'à ce temps ſur les feuilles; c'eſt un bon reméde contre la mélancolie : tout le monde connoît l'uſage du vin d'abſynthe pour l'eſtomac & pour exciter les régles, mais il faut, pour cet uſage, employer le vin blanc, parce qu'il eſt plus apéritif, ce qui convient ſur-tout dans ce dernier cas. Je dois rapporter ici un fait dont j'ai été témoin : un homme qui pour des maux d'eſtomac, prit du vin d'abſynthe, fut incommodé d'ardeur d'urine, & d'une gonorrhée, il ceſſa de prendre du vin d'abſynthe, & ces accidens ceſſerent : il en reprit, & il fut repris auſſi-tôt de l'ardeur d'urine, & de l'écoulement de ſemence. *Voyez* le Chapitre de la Teinture d'Abſynthe.

On peut auſſi employer l'eau-de-vie, pour l'infuſion de ces plantes, c'eſt un bon diſſolvant pour les plantes aromatiques, comme eſt l'eau-de-vie de lavande rouge, & l'eau-de-vie de méliſſe, qui ſe fait en mettant des feuilles de méliſſe dans un vaiſſeau, & verſant deſſus de l'eau-de-vie ; on laiſſe tremper le tout pendant trois jours dans un lieu ſec, qui ne ſoit pas froid : il ne faut expoſer l'infuſion au Soleil, qu'en cas que

le vaiſſeau ſoit bien bouché, autrement le plus ſpiritueux s'en diſſiperoit. Cette eau-de-vie de méliſſe a de très-bons effets extérieurement & intérieurement. L'eau-de-vie eſt très-propre à tirer les propriétés des végétaux ; on ne s'en ſert pas autant pour cela, qu'on le pourroit, & qu'il ſeroit utile de le faire, pour bien des cas.

Ayant fait mettre dans une cruche, de la lavande avec de l'eau-de-vie, comme on fait ordinairement pour avoir ce qu'on nomme *eau-de-vie de lavande jaune*, l'eau-de-vie eſt devenue aromatique à l'ordinaire, après quelques jours de macération au Soleil ; mais ce qui m'a ſurpris, c'eſt que cette eau-de-vie de lavande avoit une couleur verte, au lieu de l'avoir jaune tirant ſur le rouge ; j'attribue cette couleur extraordinaire de l'eau-de-vie de lavande, à ce qu'il y avoit eu dans la cruche une diſſolution de ſoude ; & vraiſemblablement on n'avoit pas rincé ſuffiſamment la cruche ; en général, les alkalis développent les couleurs, en les rendant ſenſibles. Juſqu'à préſent on n'a attribué cette propriété qu'aux alkalis volatils urineux, pour déceler de la diſſolution de cuivre, par une couleur

verte ; mais je puis le dire, en général, de tous les autres alkalis, & de toutes les autres couleurs.

CHAPITRE V.

Des Décoctions des Plantes.

LEs décoctions se font lorsqu'on fait bouillir les plantes dans une liqueur. Il reste à sçavoir si on doit attendre que la liqueur bouille pour y mettre les plantes, ou s'il suffit qu'elle soit chaude, ou si on les peut mettre au feu dans la liqueur froide.

Les différentes plantes doivent être traitées différemment à cet égard ; on n'a point encore donné de regles sur cela, & c'est un sujet de recherches qui fourniroit du neuf, & qui seroit très-utile dans la préparation des aliments & des médicamens. Je ne crois pas qu'aucun Auteur ait rien donné sur cette matiere, en général.

L'expérience apprend que le plus souvent l'eau qui a bouilli, resserre le ventre ; c'est pourquoi il faut, pour les personnes qui sont naturellement resserrées, & qui ont besoin d'être relâchées, mettre les plantes dans l'eau au feu, &

les y laisser jusqu'à ce que l'eau soit prête à bouillir, & retirer aussi-tôt du feu, ou diminuer le feu, pour que l'eau ne bouille pas.

Lorsque l'eau est prête à bouillir, elle est, comme je l'ai déjà dit, plus chaude que lorsqu'elle boût; c'est pourquoi la cuisson ou la décoction des plantes se peut bien faire, sans que l'eau bouille, en continuant médiocrement le feu, assez long-temps pour cela.

Les décoctions des plantes sont, ou tisanes, ou apozêmes, ou bouillons médicinaux.

Il n'y a de différence entre les tisanes & les apozêmes, qu'en ce que les tisanes sont moins chargées que les apozêmes, & qu'on ajoûte du syrop aux tisanes, pour en faire des apozêmes: par exemple, dans la pleurésie, on peut faire boire au malade de quart-d'heure en quart-d'heure, pour tisane & pour apozême, une décoction faite avec deux poignées de laituë, une poignée de bourrache, & une demi-poignée de cerfeuil, qu'on fait bouillir un bouillon dans trois pintes d'eau; ce qui fait une espéce de tisane: on en fait quelquefois un apozême, en mettant un peu de syrop de violettes dans cette décoction.

CHAP. V. Mais si on fait prendre outre cela au malade, une autre tisane, comme celle faite avec l'orge & la réglisse, ou avec le chiendent, la racine de guimauve & la réglisse, il ne faudra alors donner cette décoction de plante que comme apozême, la faisant plus forte, mettant la moitié moins d'eau, & délayant le plus souvent du syrop de violettes dans cette décoction, pour en faire prendre un grand gobelet, une heure avant & une heure après chaque bouillon, qu'on donne ordinairement de trois heures en trois heures.

Apozême.

Bouillons médicinaux

On peut faire aussi la décoction des plantes en forme de bouillons, & il ne faut pas faire comme on fait dans les cuisines de Paris, où l'on met à cuire les herbes toutes seules, ou avec un peu de beurre; ensuite on verse de l'eau dessus, & on fait bouillir, après y avoir ajoûté de l'assaisonnement. Sûrement le feu altere ainsi les principes des herbes, avant que l'eau y soit; il faut mettre les herbes dans l'eau pour en avoir les principes plus naturellement. On commence par jetter une croûte de pain dans trois chopines d'eau; on y ajoûte un petit morceau de beurre; & lorsque l'eau boût, on y jette du pourpier, de

Bouillon rafraîchissant.

la buglose, de la chicorée blanche, & de la laituë, de chaque une petite poignée, épluchées & coupées : on fait bouillir le tout ensemble pendant une demi-heure, ou jusqu'à ce que l'eau se réduise à trois demi-septiers ; alors on retirera du feu, & on passera, en pressant plus ou moins la croûte avec les herbes, selon qu'on voudra donner plus ou moins de corps aux bouillons. On partage en deux bouillons pour en prendre un le matin à jeun, & l'autre deux ou trois heures avant soupé : en cas que le malade ne puisse pas prendre de grands bouillons, on partagera en trois petits, pour en prendre deux le matin, à deux heures de distance l'un de l'autre, & le troisiéme quatre heures après dîné.

Bouillons d'écrevisses.

On fait souvent la décoction des plantes, dans une eau de veau, qui se mêle mieux avec le sang, lorsqu'il est trop huileux, & on y ajoûte des écrevisses, lorsqu'il y a un âcre aigre dans les humeurs : on prend une demi-livre de rouëlle de veau, qu'on coupe en petits morceaux, & qu'on met dans trois chopines d'eau ; lorsqu'on a écumé, & que l'eau boût, on y jette les pattes & les queuës de six ou huit écrevisses, & on

CHAP. V.

y ajoûte de la laituë, de la bourrache, & du cerfeuil, de chaque une poignée; on fait bouillir le tout ensemble, pour réduire à trois demi-septiers; ensuite on pile dans un mortier les corps des écrevisses qu'on aura ouvertes, & dont on aura ôté le boyau; on verse dans le mortier peu à peu le bouillon, ensuite on le passe en pressant fortement, & on partage en deux bouillons.

Bouillons de viperes.

Au lieu de veau on se sert du poulet, dans certains cas, & au lieu d'écrevisses, on y met une vipere, lorsqu'il s'agit de purifier le sang, & de le ranimer; on fait ces bouillons au bain-marie: on prend un petit poulet maigre, une vipere écorchée qu'on coupe en petits morceaux, on y ajoûte le cœur & le foie de la vipere, une poignée de cresson de fontaine, une poignée de chicorée blanche, une demi-poignée de pimprenelle, & une pincée de cerfeuil; on y verse un gobelet d'eau, on couvre le vaisseau, on en lute les jointures exactement, & on fait cuire le tout ensemble pendant environ six heures; ensuite on passe la liqueur en pressant fortement. Il faut attendre que le tout soit réfroidi, avant que de découvrir le vaisseau, pour passer la li-

queur ; on la partage en deux bouillons. Les herbes, le poulet, & la vipere même, dans le gobelet d'eau, fournissent assez de jus pour faire deux bouillons, & même dans des cas d'appauvrissement du sang, dans la gangrene, ou à la suite d'apoplexies, on n'y met point d'eau, & on y ajoûte du mouton. *Voyez* Part. II, page 145.

On peut faire usage des marcs de tous ces bouillons, pour des lavemens, en les faisant bouillir dans trois demi-septiers d'eau : ces lavemens coopéreront à la guérison des malades ; j'ai cru en voir de bons effets. On sçait que les effets des lavemens ne se bornent pas à vuider le canal des intestins : on peut, par leur moyen, médicamenter, & même alimenter le malade ; & on doit se servir de tous les moyens qu'on peut employer pour redonner la santé, surtout lorsque la maladie est difficile ou périlleuse, & que les remédes sont, comme celui-ci, commodes & aisés par la circonstance.

Il est quelquefois à propos de faire les décoctions des plantes dans du petit-lait, comme on les fait dans de l'eau ; ordinairement le petit-lait passe mieux par ce moyen, & les plantes bouillies

ainſi dans le petit-lait, ſont ſouvent plus ſalutaires que dans de l'eau, ce que j'ai obſervé dans les maladies de poitrine, & plus particuliérement dans les maladies ſcorbutiques, dans leſquelles le petit-lait de chêvre eſt à préférer à celui de vache, pour y faire bouillir les herbes : *Voyez* le Chapitre du Petit-lait.

On ne devroit pas négliger ce choix de petit-lait de chêvre dans la compoſition de la confection hamech, qui perdra toute la confiance qu'elle mérite dans bien des cas, ſi on y fait des changemens : les Anciens la préparoient parfaitement bien ; il ſeroit du bien public, qu'on n'y changeât rien. On ſçait que M. Douté, Premier Médecin de Madame la Ducheſſe de Berry, donnoit de cette confection juſqu'à une once délayée dans une Médecine ordinaire, pour les perſonnes qui ne pouvoient être purgées par aucune médecine ; le plus ſouvent on réuſſit ainſi à purger ceux d'un tempérament difficile à émouvoir.

La confection hamech n'a pas l'inconvénient des autres purgatifs forts, de cauſer une ſuperpurgation à ceux qui n'ont pas beſoin d'un fort purga-

tif, ou qui ſont mal diſpoſés : la confection hamech eſt un des plus sûrs purgatifs ; j'en ai l'expérience.

CHAPITRE VI.

Des Sucs des Plantes.

LES ſucs tirés des végétaux ſont non-ſeulement recommandables par ceux qu'on tire des raiſins & des pommes, qui fourniſſent ces liqueurs précieuſes, le vin & le cidre, mais encore ils ſont fort utiles, par les moyens naturels qu'ils fourniſſent aux Médecins, de guérir pluſieurs maladies.

Les ſucs des plantes ſont en général plus efficaces, que ne le ſont leurs infuſions ou leurs décoctions, parce que les principes des plantes ſont plus naturels, ou moins changés dans leurs ſucs, que dans leurs décoctions. C'eſt pourquoi dans certains cas de grandes maladies, on préfere les jus des herbes, à leurs décoctions ; par exemple, on donne le jus de cerfeuil pour l'hydropiſie ; celui de creſſon pour le ſcorbut ; celui de bourrache pour la pleuréſie ; & on emploie dans quelques maladies putrides, les ſucs de chicorée, de piſ-

senlis, de buglose, de chardon, &c.

Pour préparer ces sucs, il faut choisir les herbes nouvellement cueillies & fraîches; on les pile sur le champ dans un mortier de pierre; il seroit à craindre que les sels des plantes ne dissolvassent des parties d'un mortier de métal; on laisse les plantes dans cet état, une heure ou deux; ensuite on les presse pour en tirer le jus.

Il y a des espéces de plantes plus succulentes les unes que les autres, c'est pourquoi lorsque le Médecin ordonne le jus de plusieurs plantes ensemble, il faut y employer une plus grande quantité des plantes qui sont moins succulentes, à proportion qu'elles le sont moins que les autres.

Lorsqu'on veut garder quelque temps le jus des plantes, il faut, aussi-tôt qu'il est tiré, en emplir une bouteille jusqu'au col, & il faut que le col de la bouteille soit étroit; ensuite on y verse de l'huile, qui empêchant la communication du jus d'herbes avec l'air, le conserve; on peut conserver ainsi le verjus. Une autre façon de conserver le verjus, c'est de le passer, & de l'exposer au Soleil dans des assiettes; lorsqu'il est sec, on le serre, & on l'enferme

dans une bouteille pour s'en ſervir au beſoin, il eſt d'une force étonnante; ſi on en met ſur la langue, il la pique extraordinairement; il eſt bon pour ceux qui ſe trouvent mal, pour les Apoplectiques : je crois que ſa force vient non-ſeulement de ce que ſon acide eſt concentré, mais auſſi de ce qu'il eſt un peu volatiliſé par la chaleur du Soleil, ce qui le rend plus pénétrant : les acides volatils ſont extrêmement vifs, & ils ſont en général, plus actifs, que ne le ſont les acides fixes.

Sucs d'herbes épurées.

On peut épurer les ſucs d'herbes, ou en leur faiſant jetter un bouillon ſur le feu, ou en les expoſant au Soleil, ou en les laiſſant ſeulement repoſer, & les filtrant; on y emploie auſſi quelquefois le blanc d'œuf, pour les clarifier. Mais ils ont beaucoup plus de vertus, pris ſans être clarifiés ni même épurés; le feu en les épurant, y cauſe un changement, qui en change les propriétés naturelles; il y a cependant des occaſions où on eſt obligé de les faire épurer, comme lorſque l'eſtomac ne les ſouffre pas autrement.

Les ſucs des plantes acides s'épurent aiſément ſeuls par le repos; les ſucs de chicorée & de cerfeuil s'épurent auſſi

aſſez promptement, en dépoſant une fécule verte.

Si on mêle du jus d'alleluia avec du jus de coclearia, ils s'épurent, il ſe fait un précipité, & par ce moyen le ſuc de coclearia eſt en quelque ſorte clarifié. L'acide de l'alleluia en ſe mêlant avec l'alkali du coclearia, fait un précipité : le jus d'orange épure auſſi le jus de coclearia.

Il eſt à propos que le Médecin connoiſſe extérieurement auſſi, à la couleur & au goût, les médicaments qu'il conſeille, parce qu'il faut qu'il faſſe attention à tout : le goût des remédes eſt une choſe importante en Médecine. Les ſucs de creſſon & de cerfeuil joints enſemble, ont un goût amer, que le mêlange du ſyrop anti-ſcorbutique ne leur ôte pas ; mais ſi on ajoûte à ces deux ſucs celui de bourrache, il en diſſipe l'amertume. Le ſuc de bourrache eſt brun, il n'eſt pas verd.

On fait prendre les jus d'herbes depuis une once juſqu'à quatre ; on en donne de deux, & de trois heures en trois heures, ou de quatre en quatre heures ; dans les intervalles des bouillons, des crêmes de gruau, ou des coulis, &c.

On donne quelquefois ces jus d'her-

bes, ou avec le vin blanc, mêlés ensemble, dans l'hydropisie; ou avec le petit-lait de chêvre ou autre, dans le scorbut; ou avec de la tisane, ou du bouillon, dans les fiévres putrides.

Lorsqu'on prend ces jus d'herbes seuls sans les couper ainsi, on y fait fondre dans chaque chopine, un gros de sel de *duobus*, & une once de syrop des cinq racines apéritives, pour l'hydropisie; ou un demi gros de sel ammoniac & une once de syrop anti-scorbutique, pour le scorbut, ou un gros de sel de Glauber, & une once de syrop de pommes composé, pour les maladies putrides.

On fait cuire du miel avec le suc de la bourrache, pour la pleurésie, ce qui fait un reméde très-efficace dans cette maladie. On en donne trois cuillerées à la fois, dans chaque intervalle de deux bouillons. J'ai coutume de faire prendre pour la plûpart des pleurésies, dans les intervalles des bouillons, depuis un tiers de tasses jusqu'à une tasse de jus pur de bourrache, chauffé légérement au bain-marie, & quelquefois j'en fais mettre une cuillerée ou deux dans chaque bouillon. Ce traitement a été bien utile dans les fluxions de poitrine de 1754, ce qu'on verra dans l'Histoire des

Maladies Epidémiques. Mémoires de de l'Académie des Siences, 1754.

CHAPITRE VII.

Des Eaux distillées des Plantes.

ON distingue les eaux distillées en eaux simples, & en eaux composées; les eaux simples sont comme est l'eau de mélisse simple, les eaux composées sont comme est l'eau de mélisse spiritueuse.

Eaux simples.

Eaux composées.

On distingue encore les eaux simples, en eaux simplement phlegmatiques, comme sont les eaux de laituë, de nénuphar, de morelle, &c. & en eaux aromatiques, comme sont les eaux de menthe, de rue, d'absynthe, &c.

Pour distiller l'eau des plantes, on les prend dans le temps qu'elles sont les plus fraîches, & le plus en vigueur, avant qu'elles montent; on les pile & on les met dans une cucurbite de cuivre étamée; on verse dessus, l'eau distillée qui reste de l'année précédente.

Si on n'a pas assez d'eau distillée de reste, il faut exprimer le jus d'une partie de la plante après l'avoir pilé, & le verser dans la cucurbite sur les herbes;

ensuite on applique à la cucurbite le chapiteau avec son refrigerant, & on ajuste au bec du chapiteau un récipient ; on lute les jointures, & on fait la distillation, en ménageant le feu avec une grande attention, pour que l'eau distillée n'ait pas l'odeur de brûlé, ou d'empyreume. Pour la garantir plus sûrement de ce défaut, il faut mettre une petite claie dans le fond de la cucurbite, & placer les herbes sur cette claie ; desorte que ne touchant point le fond de la cucurbite, elles ne seront point sujettes à brûler.

On met dans une bouteille, l'eau qu'on trouve dans le récipient, & on l'expose au Soleil, cinq ou six jours ; on laisse pendant ce temps, la bouteille débouchée ; on la coëffe seulement d'un petit morceau de gaze ou de mousseline claire ; cette exposition fait perdre aux eaux une certaine odeur de feu qu'elles ont ordinairement lorsqu'elles sont nouvellement distillées.

Il y a eu des Auteurs qui ont mis en question, sçavoir si les eaux distillées tiennent de la vertu des plantes d'où elles sont tirées ? Ce qui prouve que l'eau distillée des plantes n'est pas une eau dépourvue de tous les principes de

CHAP. VII. la plante, c'eſt que l'eau qui ſe ſépare naturellement de la plante par la tranſpiration, a un peu de l'odeur & du goût de la plante ; c'eſt ce que j'ai obſervé en goûtant l'eau qui s'amaſſe dans les bouteilles où on laiſſe croître des fruits, comme le raiſin. *M. Halles* * a eu la patience & l'adreſſe de ramaſſer ce qui tranſpiroit des plantes : cela lui a donné une eau claire, qui à la vue ne pouvoit être diſtinguée d'une eau commune bien pure ; mais ayant gardé pendant quelque temps, dans des bouteilles débouchées, cette eau qui étoit ſortie des plantes par la tranſpiration, elle s'eſt gâtée fort promptement, & elle a pris une mauvaiſe odeur, que ne prend point une eau commune qui eſt pure ; ce qui prouve que l'eau des plantes en contient des principes, qui agiſſant les uns ſur les autres, à l'aide de l'air, font une combinaiſon de pourriture qui donne cette mauvaiſe odeur.

* Statique des Végétaux, page 42.

Les eaux diſtillées des plantes participent certainement aux vertus des plantes dont on les a diſtillées : les eaux diſtillées ont l'odeur des plantes, comme a l'eau-roſe ; les eaux des plantes même qui ne ſont pas aromatiques, ont de l'odeur quand elles ſont fortes, ou qu'elles ont

été

été cohobées ſur de nouvelles herbes, comme eſt une bonne eau de plantain.

Dire que les eaux diſtillées des plantes qui ſont ſans odeur & ſans goût, ſont ſans vertus, c'eſt comme qui diroit que les plantes qui n'ont point d'odeur, ni preſque de goût, comme eſt la laituë, ſont ſans vertus.

L'eau diſtillée de la barbe-de-bouc, appliquée avec un linge ou des plumaceaux ſur des plaies nouvelles, les fait reprendre, & le jus tiré de cette plante a le même effet; ce qui prouve que ſon eau diſtillée a la même vertu qu'elle.

Il ne faut pas croire que par la diſtillation, l'eau s'éleve pure, des corps qu'on a mis à diſtiller: elle emporte avec elle, plus ou moins, des autres principes; c'eſt pourquoi l'eau de Mer diſtillée n'eſt point une eau pure & bonne à boire: la diſtillation n'eſt pas un moyen parfait de débarraſſer entiérement l'eau de la Mer, des matieres qui y ſont en diſſolution, & particuliérement de ſon ſel. C'eſt auſſi ſur-tout la partie ſaline qui s'exhale avec l'eau dans la diſtillation des plantes; à l'aide de cette partie ſaline, l'huile des plantes aromatiques ſe diſſout dans l'eau, & cette partie ſaline devient par-là, plus légere.

CHAP. VII.

Une preuve que les eaux diſtillées
des plantes tiennent des principes de la
plante, c'eſt que ſi on met du ſel alkali
de tartre dans une eau diſtillée à pro-
pos & nouvellement, de certaines plan-
tes vertes, l'eau verdit. On pourroit
encore en donner pluſieurs autres preu-
ves ſemblables; je me contenterai de
rapporter encore celle-ci; c'eſt qu'il ſe
forme quelquefois du ſel dans les eaux
des plantes bien diſtillées, cela ſe trouve
plus ſouvent dans les eaux diſtillées des
plantes aromatiques, on en a auſſi trou-
vé dans l'eau diſtillée de coclearia;
mais il faut pour cela qu'on n'y ait pas
ajoûté d'eau commune, dans la diſ-
tillation.

Lorſque les eaux ſont ainſi chargée
de ſel, elles ſe conſervent mieux, c'e
pourquoi il y a des Pharmaciens, qu
pour conſerver les eaux diſtillées, &
pour leur donner plus de force, y for
fondre le ſel qu'ils tirent du marc d
leur diſtillation, après l'avoir brûlé.

Les Médecins doivent trouver de l'e
ficacité dans les eaux diſtillées, en ob
ſervant avec attention les effets des re
médes que prennent leurs Malades, pou
vu qu'on ait donné de véritable eau di
tillée de la plante, qu'ils ont ordonné

Une cuillerée de bonne eau diſtillée de chardon-benit, donnée d'heure en heure, à un enfant pris de la petite vérole ou de la rougeole, lui fait quelquefois mieux, après avoir été vuidé, que tout autre remède, en général; c'eſt ce que j'ai vu pratiquer à Caën avec ſuccès, par MM. Angot, Dudouet, & autres habiles Médecins de cette Faculté.

On reconnoît encore les propriétés des eaux diſtillées à l'occaſion de certaines fiévres intermittentes, on y fait prendre de trois heures, ou de quatre heures en quatre heures, des eaux diſtillées de bourrache, de bugloſe & de cerfeuil, ou de mélisse ſimple, de chaque une demi-once, plus ou moins, ſelon le ſujet; & la nuit, on donne de même des eaux diſtillées de laituë & de chicorée; ces eaux priſes ainſi, ont quelquefois guéri des fiévres qui avoient réſiſté aux autres remédes. Lorſque la fiévre eſt cauſée par un aigre, on fait prendre avant chaque doſe d'eau, une priſe de poudre abſorbante, compoſée de douze grains de coquilles d'œufs & de ſix grains d'yeux d'écreviſſes préparés; & pour la nuit, cette poudre eſt compoſée de douze grains de corail, & de ſix grains de nitre purifié. On ajoûte

quelquefois à ces poudres un peu de cinnabre, ou d'éthiops.

Les eaux diſtillées de ſcabieuſe, de ſcordium, de chardon-benit, & de plantain, priſes en parties égales, & mêlées enſemble, excitent, ſelon M. Stahl, » une douce tranſpiration ; ce grand Médecin faiſoit prendre dans certains cas, » à ſes malades, une once de ces eaux » de quatre heures en quatre heures.

Les eaux diſtillées aromatiques ont non-ſeulement les propriétés des plantes dont on les a diſtillées, on peut même dire qu'elles ont de meilleurs effets pour la guériſon des maladies, que n'en ont les eſſences, qui agitent & qui mettent le ſang dans un trop grand mouvement : ces eſſences imperceptiblement répandues dans l'eau diſtillée des plantes, ſe diſtribuent plus aiſément, & agiſſent plus naturellement : on peut confirmer ceci par une obſervation de pratique : l'expérience apprend que les eſſences & les réſines priſes telles qu'elles ſont, n'agiſſent pas auſſi efficacement, que ſi on les prend étendues dans un diſſolvant : par exemple, un gros de myrrhe pris en ſubſtance, ne provoque pas les régles plus puiſſamment qu'un gros de ſa teinture ; pou

faire cette teinture, on emploie une demi-once d'esprit de vin sur un gros de myrrhe; c'est-à-dire, qu'on prend la seiziéme partie d'un gros de myrrhe, en prenant un gros de sa teinture; d'où l'on peut conclure que quatre grains & demi de myrrhe en teinture, sont autant & plus efficaces que soixante-douze grains de myrrhe en substance.

Le peu de confiance qu'on a aux eaux distillées, fait un grand tort aux Malades & aux Apothicaires : ce manque de confiance vient de ce que communément ces eaux ne sont pas aujourd'hui préparées, comme on les préparoit autrefois, & comme elles doivent l'être, pour être efficaces : on a coûtume présentement, de verser sur les plantes qu'on veut distiller, de l'eau commune, ou de la décoction de la plante; desorte qu'une bonne décoction ou une simple infusion, vaut autant pour le moins, que son eau, distillée de cette façon; il y a cependant plusieurs Apothicaires, comme est M. de la Planche à Paris, qui distillent les eaux, de la meilleure façon.

Plus on verse d'eau sur une plante aromatique, moins son huile essentielle s'y dissout; on voit tous les jours dans

les Boutiques quelque chose qui a rapport à ceci : si on bat dans un mortier quelque matiere grasse, comme de la pommade, & qu'on y verse pendant ce temps-là un peu d'eau, l'eau semble se mêler avec la pommade ; elle s'étend & blanchit ; mais si au contraire on y verse une plus grande quantité d'eau, la pommade se pelotonne, & elle prend d'autant moins d'eau, qu'on en aura plus versé dans le mortier.

Un des motifs qui engage à verser de l'eau sur les plantes qu'on distille, c'est qu'on en fait la distillation bien plus aisément, & qu'on en tire ainsi une plus grande quantité ; il vaudroit mieux en avoir moins, la distiller avec plus d'attention, & la vendre à proportion, un prix raisonnable, pour le Malade, & pour l'Apothicaire.

Il n'y aura point à craindre que les eaux distillées des plantes succulentes deviennent gluantes, parce qu'on n'y aura pas mis d'eau ou de décoction, pourvu qu'on en fasse la distillation à un feu très-doux, ou au bain-marie.

Il faut renouveller tous les ans les eaux distillées, en les reversant sur de nouvelles plantes, & redistillant. Il est d'autres précautions à prendre dans la

distillation des eaux : il faut consulter sur cela le Chapitre V. de la premiere Partie.

CHAP. VII.

Les eaux distillées servent aussi en Médecine comme de véhicule aux autres remédes : par exemple, on peut faire une émulsion, pour une hémoragie considérable, avec des eaux distillées de plantain, d'ortie, de nénuphar & de pourpier, de chaque huit onces, dans lesquelles on pile six gros des quatre semences froides ; & après avoir passé la liqueur, on y dissout un demi-gros d'alun, & une once de syrop de grande consoude. On en fait prendre un petit verre au malade, une heure avant & une heure après chaque bouillon, qui doit être fait dans ce cas, avec la moitié d'une poule, ou d'un coq, trois pieds de veau, une cuillerée de ris, & de la laituë, ou du pourpier.

Emulsion.

Les eaux distillées sont, pour ainsi dire, la base des juleps ; les juleps ne différent des apozêmes, qu'en ce que pour faire les apozêmes, on dissout le sucre, le syrop ou le miel dans une décoction, au lieu que pour les juleps, on les dissout dans des eaux distillées. Par exemple, pour faire un julep cordial, on prend des eaux distillées de bourrache, de chardon-benit, de sca-

Juleps.

Julep cordial.

CHAP. VII. bieuſe & de ſcorſonere, de chaque une once ; de l'eau de fleurs d'orange & de canelle, de chaque une demi-once, & on y délaye une once de ſyrop d'œillet.

Julep hyſtérique.

On fait de même un julep hyſtérique avec les eaux diſtillées de fleurs d'orange, de buglose, d'abſynthe, de nymphea, ou de matricaire, & de méliſſe ſimple, de chaque une once ; & on y délaye une once de ſyrop d'armoiſe compoſé.

Les potions ſont des juleps, dans leſquels on a délayé quelque confection, ou quelque poudre : par exemple, ſi au julep cordial, on ajoûte trois gros de confection alkermes, & un gros de confection d'hyacinthe, on fait une potion cordiale.

Potion cordiale.

Si dans le julep hyſtérique, on délaye un gros de poudre de guttete, un demi-gros de ſuccin préparé, un ſcrupule de ſafran oriental en poudre, & douze grains de caſtoreum pulvériſé, on aura une potion hyſtérique.

Potion hyſtérique.

On peut diſſoudre dans les juleps & dans les potions quelque ſel, comme celui de corail ou d'abſynthe, dans le julep cordial ; le nitre purifié ou le tartre vitriolé, ou le ſel d'abſynthe, dans le julep hyſtérique. On met environ cinq grains de ſel dans chaque once de liquide.

CHAPITRE VIII.

L'Eau de Lavande, & l'Eau-de-vie de Lavande.

ON entend communément par *Eau de Lavande*, une liqueur ſpiritueuſe qui a l'odeur de la lavande.

Pour faire l'eau de la lavande, il faut prendre de la lavande qui ſoit fleurie, & qui commence à gréner. On l'épluche, c'eſt-à-dire, on ſépare de l'herbe la fleur & la graine, & on la fait ſécher à demi, en la laiſſant étendue ſur une table, pendant une douzaine d'heures.

Enſuite on la met dans une cucurbite, & on y verſe du vin blanc & de l'eau-de vie, juſqu'à ce que la liqueur commence à ſurpaſſer la lavande : on emploie une partie de vin & deux parties d'eau-de-vie. Il faut emplir du tout les deux tiers de la cucurbite, pour diſtiller l'eau de lavande.

On ajoûte à la cucurbite ſon chapiteau, & au bec du chapiteau un récipient. On laiſſe le tout dans cet état, deux ou trois jours ; après lequel temps

CHAP. VIII. on commence à faire du feu dans le fourneau, & on donne une chaleur de bain de sable, suffisante pour faire couler par le bec du chapiteau, l'eau en filet seulement ; on en continue la distillation, jusqu'à ce que l'eau qui distille, cesse d'être claire.

Alors on met le restant à distiller au bain-marie. Cette seconde eau de lavande est en plus petite quantité, & est moins bonne que la premiere, elle est moins spiritueuse ; elle a plus de l'odeur de la lavande, mais c'est une odeur moins agréable, qu'on nomme en termes d'Art ; *odeur verte.*

Si en préparant l'opération, on suspend dans le col de la cucurbite, un nouet d'ambre gris, l'eau de lavande qu'on distillera aura une odeur plus gracieuse, qu'on ne soupçonneroit pas tenir de l'ambre, si on ne sçavoit pas qu'on y en a mis ; il en faut mettre peu : le même nouet conservé peut reservir lorsqu'on distillera de nouvelle eau de lavande.

L'eau qui reste dans la cucurbite après la distillation de lavande, prend avec le temps, une odeur aromatique ; desorte qu'elle est en quelque façon plus

agréable même que l'eau de lavande distiſtillée, ſoit qu'on y ait mis le nouet, ou qu'on ne l'y ait pas mis.

L'eau de lavande eſt fort en uſage dans les toilettes & dans les garde-robes, pour la propreté. L'odeur de la lavande, eſt de toutes les odeurs, celle dont tout le monde s'accommode le mieux, en général ; il paroît que ſon uſage eſt fort ancien : on s'en eſt ſervi de tout temps dans les bains, & pour ſe laver ; c'eſt même de-là que la lavande a tiré ſon non nom.

L'eau de lavande peut ſervir dans un beſoin, comme l'eau des Carmes, pour faire revenir les perſonnes qui ſe trouvent mal ; on en fait prendre dans une cuillerée d'eau commune, ou de fleurs d'orange, une douzaine de gouttes, plus ou moins ſelon la grandeur de l'évanouiſſement. L'eau de lavande eſt particuliérement bonne pour ceux qui ont perdu la parole ; dans ce cas, il eſt bon d'y ajoûter de la teinture de caſtoreum ; il faut mettre un gros de cette teinture avec une once d'eau de lavande ; on peut y ajoûter auſſi de l'eſprit ardent de ceriſes noires : on en fait avaler, & on en fait tenir dans la bouche pour ranimer les muſcles paralyti-

M vj

ques, qui ſervent à conduire la voix & à articuler les mots, pour parler.

On peut rendre l'eau de lavande encore plus propre à cet uſage, ſi on y fait tremper de nouvelles fleurs de lavande, des racines d'arum & de pyréthre, pulvériſées, pour en tirer une éſpéce de teinture.

Eau-de-vie de lavande.

L'eau-de-vie de lavande, eſt de l'eau-de-vie, dans laquelle a trempé de la lavande ; c'eſt une eſpéce de teinture de lavande ; elle eſt jaune, c'eſt pourquoi on la nomme *eau-de-vie de lavande jaune*, pour la diſtinguer de l'eau de lavande ordinaire qui eſt claire.

Pour faire de l'eau-de-vie de lavande, il faut prendre de la lavande préparée comme je l'ai expliqué, en parlant de l'eau de lavande, & en emplir les deux tiers d'une bouteille ; enſuite on y verſe de l'eau-de-vie juſqu'à ce qu'elle paſſe par-deſſus la lavande ; & on bouche la bouteille, qu'on expoſe après cela, au Soleil pendant pluſieurs jours.

Il faut que la bouteille ſoit bien bouchée, pour que la chaleur du Soleil n'évapore pas l'eſprit de vin qui s'éleve de l'eau-de-vie, & pour qu'il s'y faſſe une circulation, comme dans des vaiſſeaux de rencontre.

Il eſt vrai que l'air eſt utile pour la la diſſolution des principes aromatiques de la lavande; mais l'air qui remplit le vuide de la bouteille y eſt ſuffiſant, parce que l'air s'y renouvelle lorſqu'on débouche la bouteille, pour prendre de l'eau-de-vie de lavande.

L'eau-de-vie de lavande a les propriétés de l'eau-de-vie ſimple : ces propriétés de l'eau-de-vie ſont en plus grand nombre, & ſont plus grandes qu'on ne le croit communément. *Voyez* le Chapitre de l'Eau-de-vie.

L'eau-de-vie de lavande a auſſi les propriétés de la lavande, qui ſont en général, d'être céphalique, & nervale.

On devroit avoir toujours de l'eau-de-vie de lavande dans toutes les maiſons, parce qu'elle eſt utile pour les accidents, comme ſont ceux qui viennent de chûtes, de coups & de plaies : elle peut ſervir ſur le champ, au défaut d'eau vulnéraire. On ſe garantiroit ſouvent de panaris, ſi on avoit la précaution de tremper pluſieurs fois dans de l'au-de-vie de lavande le doigt pour lequel on craint ce mal, ſoit qu'on s'y ſoit piqué, ou autrement.

Pour ce qui eſt des propriétés de la la lavande, en général, c'eſt d'être deſſi-

cative & réchauffante, c'eſt pourquoi on l'emploie utilement pour les maladies qui viennent de trop d'humidité, & de froid, comme pour guérir les aſſoupiſſemens & pour les catarres qui en viennent; pour la léthargie, l'apoplexie, la paralyſie, & pour les convulſions qui les accompagnent quelquefois.

L'infuſion de lavande fortifie, réchauffe & deſſéche les eſtomacs glaireux, froids & foibles. On s'en ſervoit autrefois pour fondre les obſtructions du foie & de la rate, & pour guérir la jauniſſe; dans ce cas on faiſoit bouillir la lavande avec du marrube, de la canelle, & des racines de fenouil & d'aſperge. Cette décoction peut auſſi être employée pour guérir la douleur des dents.

Ceux qui ont le cerveau humide & froid, qui ſont pituiteux, ou qui ont de la difficulté à parler, ſe trouveront bien de mâcher, ſur-tout le matin à jeun, de la lavande; elle excite la ſalivation; l'hyſſope peut auſſi être priſe dans les mêmes cas, & de la même façon, mais elle n'y eſt pas auſſi efficace que la lavande, qui eſt ſpécifique pour la difficulté de parler, & même pour la perte de la parole.

Les insectes fuient l'odeur de la lavande, il faut en faire une décoction pour en laver la tête des pauvres qui l'ont pleine de poux : ce n'est pas une chose ridicule, de profiter de ces occasions d'indiquer les moyens de soulager les pauvres dans quelques-unes de leurs miseres.

Huile d'aspic.

L'huile essentielle de lavande, qui est l'huile de spic, qu'on nomme par corruption de langage, *Huile d'aspic*, est fort bonne pour les engourdissemens, les paralysies & les convulsions : elle entre dans la composition des meilleurs baumes, qu'on emploie dans ces maladies.

Plusieurs apprendront avec surprise, que la lavande a beaucoup de propriétés médicinales. Ce qui est plus commun, est en général, ce qui est moins connu, & moins estimé. Les hommes font moins d'attention à ce qui est plus à leur usage, & ils estiment moins ce qui leur est plus familier, parce que l'habitude s'y trouve, & que le désir y manque : l'habitude affoiblit les sensations, comme le désir les augmente.

CHAPITRE IX.

De l'Eau de Fleurs d'Orange.

POUR faire de bonne eau de fleurs d'orange, on prend telle quantité qu'on veut de fleurs d'orange qu'on épluche : on en prend, par exemple, quatre livres ; on verse dessus une pinte de vin blanc & quatre pintes d'eau ; on couvre la cucurbite de son chapiteau, & on laisse en macération deux ou trois jours ; ensuite on en fait doucement la distillation au bain-marie, & on fait distiller deux pintes d'eau, qui étant ainsi préparée, est une eau de fleurs d'orange double.

Après avoir changé de récipient, on continue la distillation, & on tire encore deux pintes d'eau, qui est l'eau de fleurs d'orange simple.

Les Parfumeurs sont dans l'usage de faire distiller, sans changer de récipient, quatre pintes, & quelques-uns quatre pintes & demie d'eau, qui est de bonne eau de fleurs d'orange commune, qui vaut mieux que l'eau de fleur d'orange simple, & qui ne vaut pas l'eau de fleurs d'orange double.

Pour avoir d'excellente eau de fleurs d'orange, il ne faudroit pas employer d'eau commune dans l'opération ; & il faudroit employer pour la diſtiller, une cucurbite à fond large & plat, dont le col ſoit étroit. Il faut au contraire que ſon ouverture ſoit fort large, ſi on veut avoir l'huile eſſentielle de fleurs d'orange.

CHAP. IX.

Il faut auſſi, pour avoir de ſi bonne eau de fleurs d'orange, ne mettre à la diſtillation que les feuilles des fleurs ; au lieu que pour diſtiller à l'ordinaire l'eau de fleurs d'orange, il ne faut ôter que les petites queues, & en conſerver les calices, parce qu'ils contiennent beaucoup d'huile, & parce que l'eau qu'on en diſtille ſe conſerve plus odorante, que ne feroit celle qu'on diſtilleroit des feuilles de la fleur ſeulement ; ſi on y laiſſe les queuës, elle ſera trop amere, & moins aromatique.

Neroli.

Huile eſſentielle de fleurs d'orange.

Pour conſerver l'eau de fleurs d'orange, il n'en faut pas ſéparer ce qu'on appelle le *neroli*, qui eſt l'huile eſſentielle de fleurs d'orange ; on filtre une partie de l'eau à meſure qu'on en a affaire, pour en ſéparer le neroli.

Il y a moins de ce neroli, lorſqu'on met du vin avec l'eau, avant que d'en

 faire la diſtillation ; & l'eau de fleurs d'orange en eſt plus forte, parce que le vin diſſout mieux, que ne fait l'eau, la partie huileuſe de la fleur d'orange ; le vin ou ſon eau-de-vie chargée de l'huile eſſentielle de la fleur, ſe mêle avec l'eau, & la rend auſſi plus odorante, parce que c'eſt dans cette huile qu'eſt renfermée l'odeur de la plante.

L'eau de fleurs d'orange eſt d'un grand uſage en Médecine, pour aromatiſer les juleps, les émulſions & les potions cordiales ou purgatives, &c. Il en faut peu pour donner une odeur agréable ; un gros eſt ſuffiſant pour aromatiſer une potion de cinq ou ſix onces, ou une bouteille de ſyrop de ſept ou huit onces.

L'eau de fleurs d'orange eſt bonne dans les maladies des nerfs : elle eſt calmante ; c'eſt pourquoi elle eſt d'un grand uſage pour ſoulager dans les vapeurs & dans les maladies hypochondriaques ; on la donne pure dans une cuiller à caffé, dans de forts accès de vapeurs ; on la mêle ordinairement avec deux ou trois fois autant d'eau de menthe ou de méliſſe ſimple, ou d'eau commune.

Il ſe trouve des perſonnes auſquelles la fleur d'orange donne des vapeurs, au

lieu de les leur calmer ; peut-être leur feroit-elle bien, si ils en prenoient une grande quantité à la fois, comme on voit que le musc qui donne des vapeurs, les guérit, lorsqu'on le prend en grande dose, suivant les observations des Médecins d'Edimbourg, qui ont suivi en cela celles des Médecins de la Chine.

On distille aussi les feuilles d'orangers, comme les fleurs d'orange, & cette eau est plus amere & beaucoup moins aromatique : elle est stomacale, & bonne contre les vers ; je l'ai trouvée d'un bon usage pour les enfans, & particuliérement pour les jeunes personnes du sexe, lorsqu'elles ont mal à l'estomac.

CHAPITRE X.

De l'Eau de Mélisse composée, ou *Eau des Carmes.*

POUR faire l'eau des Carmes, que quelques-uns appellent aussi *eau de melisse magistrale*, ou *eau de mélisse spiritueuse*, prenez des feuilles fraîches de mélisse, une demi-livre ; du jaune d'écorces nouvelles de citron, deux on-

ces ; de la noix muſcade & de la coriandre, de chacune une once ; des clous de girofle ; de la canelle, & de la racine d'angelique de Bohême, de chacun une demi-once : les feuilles pilées & le reſte concaſſé, mettez le tout enſemble dans une cucurbite de verre ; verſez deſſus une pinte d'eſprit de vin rectifié ; couvrez exactement la cucurbite, laiſſez le tout en digeſtion dans un lieu chaud ; & après deux ou trois jours, ajoûtez-y une chopine d'eau de méliſſe ſimple, diſtillée ſoigneuſement, comme je l'ai expliqué dans le Chapitre VII. de cette Partie.

Mêlez le tout enſemble ; enſuite mettez la cucurbite dans un bain-marie ; ajuſtez au bec du chapiteau un récipient, & les jointures étant lutées, faites la diſtillation à un feu doux d'abord, que vous augmenterez par degrés, juſqu'à ce que dans la diſtillation, une goutte ne tarde point à tomber après l'autre dans le récipient ; & continuez cette diſtillation, juſqu'à ce que la matiere reſte preſque ſéche dans la cucurbite.

La diſtillation finie, & les vaiſſeaux réfroidis, délutez les jointures ; vous trouverez dans le récipient *l'au de mé-*

lisse composée, qu'on nomme communément *eau des Carmes*. Il faut la garder dans une bouteille bien bouchée, comme on doit garder toutes les eaux spiritueuses.

Il y en a qui, pour faire l'eau des Carmes, y emploient l'eau-de-vie au lieu de l'esprit de vin. D'autres y mettent du vin blanc d'abord, & ensuite de l'esprit de vin. Quelques-uns y ajoûtent du myrthe.

Vertus.

L'eau de mélisse composée est fort utile pour ranimer les personnes qui se trouvent mal, ou qui tombent en foiblesse : on la donne pour les vapeurs, les palpitations, les vertiges & les foiblesses d'estomac : elle est un bon reméde tonique ; c'est de ce dernier effet que lui viennent ses meilleures qualités. Il ne faut pas en faire user aux personnes d'un tempérament sec & échauffé.

Dose.

La façon de se servir de l'eau des Carmes, c'est d'en mettre quelques gouttes dans de l'eau de fleurs d'orange, ou de mélisse simple, ou de bétoine, ou dans du vin, dans du bouillon, dans de l'eau commune : on en met huit, dix, jusqu'à quinze gouttes, plus ou moins, selon l'état du malade.

On donne quelquefois l'eau des Car-

mes toute pure dans de grands accidens, comme dans la léthargie, l'apoplexie, l'épilepsie.

Eau de mélisse composée pour l'extérieur.

On se sert aussi extérieurement de l'eau de mélisse composée; mais on la fait pour cet usage, en versant sur le marc qui reste, une pinte d'eau-de-vie, après y avoir ajoûté deux onces de feuilles de mélisse & une chopine de vin blanc; on laisse le tout en digestion, comme pour la premiere opération; ensuite on distille, & on ne tire qu'environ les deux tiers de la liqueur: on donne à cette *eau de mélisse composée pour l'extérieur*, une légere couleur jaune, avec un peu de safran oriental.

CHAPITRE XI.

Des Huiles des Plantes.

L'HUILE des plantes se tire de trois manieres; sçavoir, par distillation, par expression, & par décoction. *Voyez* le Chapitre XIV. de la Premiere Partie, *page 67*.

Lorsqu'on distille une plante pour en avoir l'huile, il faut la choisir meure & montée. Les plantes donnent plus d'huile lorsqu'elles sont en graine, que

lorſqu'elles ſont en fleurs. De toutes les eſpéces d'abſynthe, celle qu'on doit préférer aux autres pour en tirer l'huile, eſt l'*Abſynthium Seriphium Gallicum, C. in P. B.*

CHAP. XI.

Huile d'abſynthe.

On la coupe menu, on la pile dans un mortier, on la met dans une cucurbite, & on verſe deſſus une forte décoction d'abſynthe; deſorte que toute l'abſynthe, ſoit dans la décoction, & qu'il reſte un grand tiers de la cucurbite vuide; autrement la plante étant pouſſée en haut par la chaleur, boucheroit le col de la cucurbite.

On ajuſte à la cucurbite le chapiteau, & au bec du chapiteau un récipient; on lute les jointures, & on laiſſe le tout dans cet état pendant deux ou trois jours; après ce temps, on en fait la diſtillation à un feu doux d'abord, qu'on augmente enſuite juſqu'à ce qu'on voye qu'une goutte de la liqueur qui diſtille ſuive immédiatement l'autre.

On entretient ce degré de feu, juſqu'à ce que l'eau vienne preſqu'inſipide; alors on ceſſe de faire du feu, & on trouve dans le récipient l'huile eſſentielle, ou l'eſſence de la plante nageante ſur l'eau.

Pour ſéparer cette huile, on verſe de

l'eau dans le récipient, jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait plein. On attache au col de ce récipient, avec une ficelle, une petite bouteille.

Ensuite on prend une petite mêche de coton, trempée dans l'huile ; on en met un bout dans le récipient, desorte que cette mêche y trempe dans l'huile ; & on laisse pendre l'autre bout dans la petite bouteille, en façon de siphon.

Les vieilles plantes ont plus d'huile, & les jeunes plantes sont remplies d'eau. En général, il faut choisir les plantes dont on veut distiller l'huile entre fleurs & fruits : dans cet état, elles sont plus remplies d'huile, & sur-tout leur calice, qui est la partie de la plante qui en donne le plus. Si au lieu d'absynthe montée, on fait distiller de jeune absynthe verte, on n'en tire que de l'eau.

Dans la distillation des huiles des plantes, il faut de temps en temps, renouveller l'eau qui est dans la cuve du réfrigérant ; mais il ne faut pas la renouveller aussi souvent que lorsqu'on fait les eaux distillées : lorsqu'on distille l'huile, il ne faut pas tirer toute l'eau du réfrigérant, parce qu'en y mettant de l'eau froide en grande quantité pour le remplir, on congéleroit l'huile

dans

dans le chapiteau, & dans cet état elle ne passeroit pas avec l'eau dans le récipient, elle graisseroit le chapiteau, & on en perdroit ainsi : il faut que l'eau dans le réfrigérant, ne soit ni froide, ni chaude, mais seulement tiéde.

En général, les esprits ardens dissolvent les huiles ; c'est pourquoi il ne faut pas s'en servir pour tirer l'huile des plantes, c'est l'eau commune qu'il faut y employer.

Pour avoir beaucoup d'huile d'une plante, ce qu'on cherche sur-tout à tirer des plantes aromatiques, il faut y mettre beaucoup de la décoction de la plante, parce que plus il y a d'eau, moins elle dissout de l'huile ; au lieu que lorsqu'il y a moins d'eau, il s'y dissout plus d'huile, & il s'en forme une espéce d'esprit, dont il se sépare moins d'huile, qu'il ne s'en sépare de l'eau ; cependant il ne faut pas porter la chose à l'excès, l'expérience apprend qu'on a moins d'huile, lorsqu'on met trop d'eau comme lorsqu'on en met trop peu.

Il faut aussi pour tirer plus d'huile de la plante, faire un feu assez fort pour exciter toujours du mouvement dans la cucurbite ; il faut que l'eau y

bouille, & que la distillation se fasse en filet dans le récipient. Lorsqu'au contraire on veut avoir beaucoup d'esprit, & qu'on veut l'avoir beau, il faut mettre peu de décoction, & faire un feu très-doux. Enfin il faut laisser tremper plus long-temps la plante dans l'eau ou dans la décoction, pour en tirer l'esprit, que pour en tirer l'huile. Dans cette opération, lorsque l'huile a distillé, l'eau qui vient après, est moins amere qu'auparavant, & elle a un plus mauvais goût.

Huiles essentielles.

Les huiles tirées par la distillation, s'appellent *huiles essentielles*, ou *essences*; c'est pourquoi en parlant des huiles de citron, de bergamotte, de geniévre, &c. on dit essence de citron, essence de bergamotte, essence de geniévre, &c.

Chaque espéce d'huile essentielle a dans le commencement de la distillation, l'odeur de la plante d'où on l[a] tire; mais dans la suite de l'operation toutes les huiles prennent une mauvaise odeur de feu, qu'on nomme *em[pyreume]*, & dans cet état les huiles [se] ressemblent toutes par l'odeur.

Pour faire perdre aux huiles ce[tte] mauvaise odeur de feu, il faut les je[...]

ter dans de l'eau, les y agiter, & mettre le tout à la diſtillation ; par ce moyen, les huiles ſont rectifiées. Il y en a qui y ajoûtent du ſel commun, avant la diſtillation, ſi elles ſont rances ; Glauber eſt le premier qui ſe ſoit ſervi ainſi de l'eau & du ſel pour rectifier les huiles ; il y employoit ſon ſel.

Les huiles qui naturellement tombent au fond de l'eau, ne peuvent être rectifiées avec l'eau, qu'on ne faſſe toujours bouillir l'eau avec l'huile dans la cornuë ; l'huile & l'eau diſtillent enſemble, & ce qu'il y a de groſſier & de plus péſant reſte au fond de la cornuë.

Il y a des choſes, comme eſt le ſaſſafras, qui donnent deux ſortes d'huile, l'une qui ſurnage l'eau, & l'autre qui tombe au fond ; celle qui ſurnage eſt plus agréable que l'autre.

On peut rectifier les huiles avec la chaux : on met de la chaux vive en poudre, & on en fait une pâte avec l'huile ; ou bien on met environ une partie d'huile avec quatre parties de chaux, on en charge une cornuë, & on fait diſtiller à petit feu : il vient d'abord une eau rouſſe, & enſuite de l'huile. Il y en a qui après avoir ſéparé cette huile de cette eau par l'entonnoir,

CHAP. XI. la mêlent avec de nouvelle chaux, & la font rediſtiller. Une demi-livre d'huile ſe réduit par cette méthode à deux onces & demie; on décompoſe ainſi une grande partie de l'huile, & elle perd preſque tout ce qu'elle avoit d'aromatique.

De toutes les huiles diſtillées des plantes, il n'y a que l'huile de camomille qui ſoit bleuâtre; c'eſt pourquoi lorſqu'on apperçoit cette couleur dans quelque autre huile, il faut appréhender qu'il n'y ait du cuivre.

Lorſque les huiles diſtillées ſont frelatées par le mêlange de quelque huile tirée par expreſſion, il eſt facile de découvrir la fraude par le moyen de l'eſprit de vin, qui diſſout l'huile diſtillée, & qui laiſſe l'huile exprimée.

Les huiles des Indes ſont preſque toutes frelatées par les Marchands d'Europe, de qui les François les achettent on frelate ordinairement les huiles, en les mêlant avec de l'huile de been, ou avec celle d'amandes douces, qui les ren graſſes; pour découvrir cette fraude il faut les faire bouillir, & les agite dans de l'eau; par ce moyen, l'huil d'Europe ſe détache, elle vient ſur l'ea & celle des Indes tombe au fond. Un autre façon de découvrir cette falſifica

tion, c'eſt comme je viens de le dire, de jetter quelques gouttes de ces huiles dans de l'eſprit de vin qui diſſout l'huile eſſentielle, & laiſſe l'huile graſſe.

On frelate auſſi ces huiles avec de l'eſprit de vin qui les rend trop claires, ſans en diminuer l'odeur, au contraire. Alors pour les éprouver, il faut en jetter dans de l'eau pure; elles nageront d'abord ſur l'eau, & il ſe formera à la ſurface de l'eau un nuage blanchâtre, ſi elles contiennent de l'eſprit de vin; enſuite elles tomberont au fond du vaiſſeau, lorſque l'eſprit de vin s'en ſera ſéparé en ſe mêlant à l'eau, & après cela on trouvera qu'elles ſeront conſidérablement diminuées de poids.

Préſentement, on emploie communément l'huile de romarin, pour falſifier l'eſprit de vin, ce qui fait une eſpéce d'eau de la Reine d'Hongrie. Pour ſéparer enſuite cette huile de romarin, de l'eſprit de vin, on jette le tout dans de l'eau; l'huile de romarin ſurnage, & après l'avoir retiré, on met le reſte à la diſtillation, qui donne l'eſprit de vin; c'eſt un moyen d'avoir l'eſprit de vin à bon marché dans Paris.

Lorſque les huiles aromatiques ſont frelatées par d'autres huiles aromati-

ques, la fraude eſt plus difficile à découvrir; cependant ce n'eſt pas une choſe impoſſible: par exemple, on vend quelquefois pour de l'huile de romarin, de l'huile de térébenthine, qui eſt d'un bien plus bas prix, & il n'y a quelquefois qu'un gros d'huile de romarin ſur une once d'huile de térébenthine. Pour l'éprouver, il faut tremper un linge dans l'huile qu'on vend pour de l'huile de romarin; enſuite approcher ce linge du feu, l'huile de romarin ſe diſſipera par une légere chaleur, & le linge reſtera imbu de l'huile de térébenthine, ce qu'on connoîtra à l'odeur; ou bien on peut en mêler un peu avec de l'eau dans ſa main, & frotter avec l'autre main, & enſuite ſentir; s'il y a de l'huile de térébenthine, on la ſentira par ce moyen.

Huiles par expreſſion.

Les huiles tirées par expreſſion ſont plus épaiſſes & plus graſſes que les huiles diſtillées; tout le monde ſçait la façon d'exprimer les huiles des ſemences, comme l'huile des ſemences froides; celles des amandes, comme d'amandes douces, & celles des fruits, comme d'olive. Lorſqu'on y emploie le feu, on en tire une plus grande quantité; mais lorſqu'on ne l'y emploie point, on a

une huile plus douce & plus naturelle.

Les huiles eſſentielles tirées par la diſtillation ſe diſſolvent dans l'eſprit de vin. Les huiles graſſes tirées par expreſſion ne s'y diſſolvent pas. Plus les huiles diſtillées ſont ſouvent diſtillées, moins elles deviennent diſſolubles par l'eſprit de vin. Au contraire les huiles graſſes deviennent diſſolubles dans l'eſprit de vin par la diſtillation, & plus on les diſtille, plus elles y ſont diſſolubles. Il y a pourtant un terme où les huiles graſſes ſeroient dans le cas des huiles aromatiques diſtillées : elles deviendroient auſſi par la diſtillation moins diſſolubles ; mais elles ſeroient peut-être détruites par les rectifications, avant que d'être arrivées à ce point.

Les huiles ont de grandes propriétés extérieurement & intérieurement. Extérieurement elles donnent de la ſoupleſſe aux fibres roides & ſéches ; elles donnent de la fermeté & du reſſort à celles qui ſont relâchées : on craint ordinairement, & peut-être plus ſouvent qu'il ne faut le craindre, qu'elles ne bouchent les pores de la peau ; l'expérience nous apprend que l'huile de lis, par exemple, eſt bonne dans les cataplaſmes, pour les tumeurs inflammatoires, fluxionnaires, & douloureuſes.

CHAP. XI.
Vertus.

Les huiles produisent les mêmes effets intérieurement, qu'extérieurement; mais elles y agissent encore plus en corrigeant l'âcreté des humeurs, & comme cela se trouve souvent, l'utilité des huiles est fort étendue, sçavoir, dans les cas de maladies produites par âcreté, & pour calmer des douleurs internes; c'est pourquoi elles sont d'un grand usage pour adoucir la toux, les coliques, &c.

Lorsqu'une huile ne réussit pas à un tempérament, il faut en essayer d'une autre. Il faut observer la différence des vertus des huiles, pour les appliquer chacune à leur usage propre.

Il arrive souvent une chose singuliere dans l'usage de l'huile, c'est que ceux qui en ont pris la rendent verte & figée comme une résine, & ils la rendent formée en olives.

Une fort bonne façon de faire prendre l'huile, & qui est peu en usage, c'est d'en faire prendre quelques cuillerées dans les bouillons; il ne faut l'y mettre que lorsqu'on est prêt à porter le bouillon à la bouhe, pour que l'huile ne se gâte point par la chaleur.

Huiles par décoction ou par infusion.

Les huiles par infusion & par décoction se font en mettant des fleurs de

plantes dans de l'huile commune, dans de l'huile d'olives; on prend, par exemple, des fleurs de roſes ou de camomille, qu'on met dans de l'huile d'olives, & on met le tout au Soleil ou au bain-marie, & après l'y avoir laiſſé trois ou quatre jours, on retire l'huile, & on preſſe les fleurs; ce qu'on réïtere trois fois avec de nouvelles fleurs, dans la même huile; & la derniere fois, on laiſſe un mois entier les fleurs en infuſion dans l'huile. Enfin on paſſe l'huile en exprimant fortement les fleurs. Il eſt des fleurs, comme ſont celles de mille-pertuis, qu'on fait cuire plus que d'autres, au bain-marie.

Il faut garder toutes les huiles dans des vaiſſeaux de verre, bien bouchés. Si on laiſſe les huiles expoſées à l'air, elles s'y épaiſſiſſent; & y perdent leur goût & leur odeur naturelle.

CHAPITRE XII.

Des Eſprits ardens.

Eſprits ardens.

ON entend par *eſprits ardens*, les liqueurs ſpiritueuſes tirées des végétaux; ces liqueurs ont beaucoup de

CHAP. XII.

feu ; c'eſt pourquoi on les appelle *ardentes.*

Huile éthérée.

Les eſprits ardens ſont compoſés d'une huile très-diviſée, qu'on nomme *éthérée*, à cauſe de ſa fineſſe ; cette huile eſt intimément mêlée à l'eau, par le moyen du ſel eſſentiel, qui combiné avec l'huile, devient volatil.

Cette combinaiſon des principes de l'eſprit ardent, eſt le produit de la fermentation ; c'eſt pourquoi, ſi on diſtil'le une plante qui n'ait point fermenté, elle donne beaucoup d'eau, & peu ou point d'eſprit ; ſi au contraire la plante a fermenté, elle donne moins d'eau, & plus d'eſprit.

Il y a des plantes dont les principes ne ſe ſuffiſent pas pour produire entr'eux une ſuffiſante fermentation ; il eſt beſoin d'y ajoûter quelque levain, comme eſt la levure de biere, ou le miel ; il n'en faut ordinairement qu'une treiziéme partie : il en faut plus ou moins, & on laiſſe plus ou moins longtemps fermenter, ſelon que le temps eſt plus ou moins chaud. La fermentation des végétaux a pluſieurs degrés : dans ſes commencemens elle donneroit un eſprit ardent très-foible ; ſi au con-

traire on la continuoit trop long-temps, elle aigriroit : il faut la prendre lorſqu'elle a une odeur ſpiritueuſe, qu'on nomme *vineuſe*.

La ſeule fermentation qui précede la diſtillation des plantes, fait la différence de leur eſprit ardent, d'avec leur huile eſſentielle : on voit que les bayes de geniévre contiennent une huile eſſentielle aſſez groſſiere, qui par la fermentation ſe change en un eſprit ardent ; il faut donc qu'elles ayent fermenté avant qu'on les mette à la diſtillation, ſi on veut en tirer de l'eſprit ardent ; pour s'aſſurer de cela par une expérience certaine & évidente, il n'y a qu'à verſer de l'huile ſur du miel qui fermente dans de l'eau, l'huile diſparoîtra peu à peu, & elle entrera dans la compoſition de l'eſprit ardent qui ſe formera du miel & de l'eau.

On doit être fort circonſpect dans l'uſage des eſprits ardens, ce ſont des liqueurs brûlantes qui ne conviennent que lorſqu'il faut animer vivement, comme dans certains cas de ſcorbut, où l'eſprit ardent de coclearia convient, pris dans les bouillons, dans de l'apozême, dans de la tiſane, dans de l'eau, une cuillerée, chaque priſe.

CHAPITRE XIII.

De l'Esprit ardent de Geniévre.

Esprit ardent de geniévre.

PRENEZ des bayes de geniévre, fraîches & bien meures, vingt livres; mettez-les dans une cucurbite, ajoûtez-y une treiziéme partie de miel, & y versez quinze livres d'une forte décoction des bayes : après avoir couvert la cucurbite, laissez le tout en cet état, dans un lieu modérément chaud, pendant cinq ou six jours, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'en découvrant la cucurbite, vous sentiez une odeur vineuse; alors mettez la cucurbite au bain-marie, & après avoir ajusté un chapiteau à la cucurbite, & au bec du chapiteau un récipient, lutez les jointures, & faites un feu très-doux d'abord; vous augmenterez ensuite le feu lentement, jusqu'à ce que la distillation se fasse, & vous l'entretiendrez dans cet état jusqu'à ce qu'il ne distille plus qu'une eau qui est insipide; (elle sera aigre, si vous avez laissé fermenter trop longtemps); ensuite délutez les jointures, vous aurez dans le récipient *l'esprit ardent de geniévre.* On peut rectifier cet

eſprit ardent, en le rediſtillant au bain-marie.

Il y en a qui emploient le vin blanc pour faire l'eſprit ardent de geniévre ; d'autres y ajoûtent auſſi un peu de levure de biere.

Eſſence, ou quinteſſence de geniévre.

Souvent il nage ſur l'eſprit ardent de geniévre, une huile qu'on nomme *eſſence*, ou *quinteſſence de geniévre* ; on peut ſéparer cette quinteſſence, de l'eſprit ardent, par le moyen d'un fil de coton dont on laiſſe pendre le plus long bout en dehors, dans une petite phiole, au col de la bouteille.

Cette eſſence de geniévre eſt un remede ſpécifique pour les ulceres des reins, de la veſſie, ou de la matrice, & lorſqu'on le deſtine pour ces parties, on en fait un baume, comme on le dira dans la quatriéme Partie, au Chapitre du baume de ſoufre.

Eau de geniévre.

L'eau de geniévre qu'on donne, comme un ratafiat, dans les Caffés, eſt faite avec les bayes de geniévre, miſes en digeſtion dans de l'eau-de-vie, avec un peu de ſucre, avant que d'en faire la diſtillation.

La décoction des grains de geniévre eſt ſtomacale & diurétique. Son uſage extérieur n'eſt pas à négliger, elle eſt

CHAP. XIII. résolutive des tumeurs froides, & des teignes.

Vertus. L'esprit ardent de geniévre est stomacal & diurétique. On peut dire en général, que tout ce qu'on tire du geniévre agit en rétablissant le mouvement languissant des fibres & des liqueurs du corps, dont il rétablit ou entretient l'épuration ; c'est pourquoi il excite les régles aux femmes. Il est cordial ; il est bon contre les morsures des bêtes venimeuses. Il agit par l'insensible transpiration & par les urines, c'est pourquoi il est utile dans les différentes hydropisies. Il divise les humeurs glaireuses, c'est en cela qu'il est un bon remédе contre les vers & pour les coliques, sur-tout pour celles qui sont venteuses.

Le meilleur usage qu'on puisse faire du geniévre, c'est dans les maladies de langueur, qui viennent principalement du vice des liqueurs qui servent à la premiere digestion. Il corrige la salive de l'estomac, & le suc pancréatique ; il guérit les dévoyemens qui viennent de la mauvaise qualité de ces liqueurs ; & dans ces cas on donne par préférence, l'extrait de geniévre, en bols.

Le meilleur geniévre vient de Fontainebleau, où les plantes médicinales sont en général, meilleures qu'ailleurs.

CHAPITRE XIV.

Des Extraits.

UN des avantages que procure la Chimie, c'eſt de réduire quelquefois les médicamens en un moindre volume, ſans en affoiblir la vertu ; ſouvent même on en augmente ainſi l'efficacité. L'extrait de certains médicamens eſt plus efficace que le médicament même ; & lorſque l'extrait eſt délayé dans quelque liqueur appropriée, il eſt ſouvent plus facile à prendre.

Les extraits ſont des teintures ſéches, & les ſyrops tiennent le milieu entre les teintures & les extraits proprement dits.

Pour faire les extraits des plantes, on en tire le ſuc, ou on en fait la décoction, ou on prend ce qui reſte de leur diſtillation, lorſqu'on en a tiré l'huile eſſentielle avec l'eau, ou l'eſprit ardent.

Les Grecs préparoient avec ſoin & fort bien les extraits. Ils tiroient différemment les extraits des racines & des herbes ſéches, que des écorces ſucculentes & des herbes fraîches : ils les tiroient du jus de celles-ci, par le Soleil ;

ils faiſoient la décoction des autres pour en avoir l'extrait par le feu.

Ils tiroient le jus de l'herbe fraîche, comme de la petite centaurée en graine, & nouvellement cueillie ; ils mettoient ce ſuc dans un vaiſſeau de terre, & l'expoſoient au Soleil, remuant ſouvent avec un bâton de bois, juſqu'à ce que le ſuc fût épaiſſi comme du miel. Ils avoient ſoin de recouvrir la nuit le vaiſſeau, pour que la roſée ou l'humidité de l'air, n'empêchât pas le ſuc de s'épaiſſir aſſez, & le plus promptement qu'il eſt poſſible.

Pour préparer les extraits des plantes ſéches, comme celui de la racine de gentiane, les Grecs mettoient ces plantes à tremper pendant cinq jours : (ils écraſoient auparavant les racines) enſuite ils faiſoient bouillir dans l'eau même qui avoit ſervi à tremper, & ils faiſoient cuire juſqu'à ce que les racines ou les herbes vinſſent ſur l'eau. Alors ils retiroient du feu, & laiſſoient refroidir avant que de couler la décoction : après cela ils la remettoient ſur le feu, où ils la laiſſoient juſqu'à ce qu'il ne reſtât qu'un extrait épais.

On trouve dans les extraits des plantes une partie de tous les principes qui

les composent; sçavoir la partie résineuse, la gommeuse, l'huileuse, la saline, l'aqueuse, & la terrestre.

Il faut pour faire un bon extrait, laisser au moins, vingt-quatre heures, déposer avant que passer, parce que ce qui se dépose, auroit passé en partie par le filtre.

Quelquefois il se crystallise avec le temps, dans les extraits des plantes, un sel qui est différent, selon la différente plante, dont on a tiré l'extrait.

On peut démontrer le sel essentiel dans les extraits des plantes, en les dissolvant dans l'esprit de vin; on aura par ce moyen le sel développé.

Lorsque l'air est humide, les extraits s'humectent, ce qui leur arrive par leur partie saline, qui se dissout à l'humidité de l'air. Lorsqu'on les veut mettre en pilules, on est obligé de les faire sécher au feu; ou lorsqu'on ne craint pas d'en augmenter le volume, je les fais mettre en consistance de pilules, en les mêlant avec de la poudre de la plante séche, ou d'une autre qui ait de la vertu pour guérir la maladie, pour laquelle on fait prendre l'extrait. Pour empêcher que les extraits ne s'humectent tant par l'air, & pour en augmenter la qualité,

j'y fais mêler un peu de l'huile essentielle de la plante. Il y a des extraits qui ne s'humectent jamais à l'air, tels sont ceux d'aloës, de rhubarbe, &c.

Il est des cas de maladies, dans lesquels les extraits font beaucoup plus d'effet, que les décoctions & les infusions; en un mot, ils y sont plus efficaces que toutes sortes de remédes en potions, qui souvent passent trop promptement par les urines ou autrement. D'ailleurs, il est des temps, où on n'a pas les plantes fraîches dont on a besoin; dans ces cas, les extraits de ces plantes y suppléent; ce qui a lieu en Hiver, & en tout temps, sur Mer.

Lorsqu'on fait prendre des extraits, il faut faire observer dans le bassin, si le malade ne les rend point en allant à la garde-robe; si cela arrivoit, il faudroit les faire prendre en mangeant, avec du potage, ce qui en faciliteroit la digestion & le passage par les veines lactées, dans le sang. Il faudroit aussi faire faire les pilules d'extrait, plus petites, & se servir du sucre en poudre pour leur donner de la consistance.



CHAPITRE XV.

De l'Extrait d'Opion, ou *Laudanum.*

L'OPION eſt une gomme-réſine, qui étant maniée, s'amollit entre les doigts : l'opion a un goût amer & déſagréable ; on nous l'apporte d'Aſie, où l'on en prépare beaucoup, en pluſieurs endroits, comme dans l'Empire du Grand-Seigneur, & dans celui du Grand Mogol. C'eſt le ſuc d'un pavot, qui eſt connu ſous le nom de *Papaver hortenſe, nigro ſemine.*

Le nom *opion*, qui ne doit s'écrire *opium*, qu'en Latin, vient du mot Grec ὄπιον, ou ὀπὸς, qui ſe dit de tout ſuc qui découle d'une plante, ſoit de lui-même, ſoit par inciſion, comme fait le baume de la Mecque, qu'on nomme pour cette raiſon, *opo-balſame*, comme qui diroit ſuc du baumier, ou baume par excellence.

L'opion eſt le ſuc par excellence. Du mot *Opion*, ſe dérive le nom *Opiat*, qui ſe dit, à proprement parler, des électuaires dans la compoſition deſquels il entre de l'opion.

On appelle communément en Méde-

 cine, l'opion, *laudanum*, comme qui diroit *laudandum*; c'eſt un nom hyperbolique, que je ſoupçonne avoir été donné à l'opion, par les Diſciples de Paracelſe, qui croyoient y trouver les vertus que ce Médecin-Chimiſte attribuoit à un de ſes remédes, qu'il appelloit *laudanum*, qui étoit composé de feuilles d'or, une demi-once; de magiſtere de perles, deux gros; d'aſphalt & de fleurs d'antimoine, de chaque un demi-gros; de ſafran oriental, un gros & demi; de myrrhe romaine, & d'aloës hépatic, autant de l'un que de l'autre, égalant enſemble le poids de tout le reſte. Il réduiſoit ces drogues en poudre, & les mêloit enſemble. Il en faiſoit prendre depuis ſix grains, juſqu'à dix, ſur-tout dans les maladies de langueur avec épuiſement.

Paracelſe parle d'un autre *laudanum*, dont il fait un ſecret, dans ſa grande Chirurgie, à l'article de la Morſure des Bêtes venimeuſes.

On ſe ſert du nom *laudanum* dans les ordonnances, ſouvent pour ne pas donner à connoître aux Malades qu'on leur fait prendre de l'opion, parce qu'autrefois on le craignoit plus qu'on ne fait aujourd'hui; &, cette répugnance du

Public pour l'opion, venoit, je crois, de ce qu'on avoit abusé de ce reméde, qui est toujours fort mauvais quand il n'est pas bon. Il y a eu un Médecin si prévenu pour l'opion (je crois que c'étoit Dubois de Hollande), qu'il disoit qu'il aimeroit mieux n'être pas Médecin, que d'être sans opion : *Mallem non esse Medicus, quam esse sine opio.*

Il y a une espéce d'opion, qui est comme l'extrait du pavot, après l'avoir fait bouillir, ou après l'avoir pilé, & après en avoir exprimé le suc ; on le nomme *meconium* de μήκων, pavot.

L'excrément des enfans nouvellement nés s'appelle aussi *meconium*, ce que Castel dans son Lexicon de Médecine rapporte à la ressemblance qu'il y a, & pour la consistance & pour la couleur entre l'excrément des enfans encore dans le sein de leurs meres, & l'extrait de pavot.

Le mot *meconium* des enfans vient aussi à la vérité du Grec μήκων, mais il ne vient pas de celui qui signifie *pavot*. il vient du même qui signifie une espéce d'excrément dans certains coquillages, comme on peut le voir dans Aristote au Chapitre IV. de son Livre des Animaux. Ælian appelle μήκωνα l'es-

péce de vessie qui renferme une liqueur noire dans un poison qu'il appelle *polype*. Il paroît que *Gorræus* dans son Livre des Définitions de Médecine, ignoroit cela.

Il étoit à propos de s'étendre sur les différens noms du plus fort des narcotiques, & même du plus efficace des remédes, & par conséquent du plus dangereux par les méprises. Hoffman dans son petit Livre de la politique du Médecin, dit qu'il importe bien de connoître les différens noms qu'on donne au même remede; qu'à *Minden*, par exemple, l'on appelle l'opion, *essence anodine*: un Médecin qui ne seroit point informé de cela, pourroit ordonner douze ou quinze grains d'essence anodine, comme on ordonne le laudanum liquide de Sydenham; ce seroit ordonner douze ou quinze grains d'opion, qui vraisemblablement feroit périr le Malade qui auroit eu le malheur de les prendre.

On apporte toujours l'opion mêlé de quelque matiere étrangere; c'est pour en séparer ses parties essentielles & efficaces, qu'on en fait l'extrait. L'eau amollit la partie gommeuse, elle dissout la partie saline, & par le moyen

de cette partie saline, elle dissout la partie résineuse même. *Chap. XV.*

Coupez de l'opion en tranches, & le mettez dans un plat de terre; versez dessus de l'eau bouillante en assez grande quantité, pour que l'eau surnage l'opion; laissez en digestion à un feu de sable doux, jusqu'à ce que l'opion soit amolli & dissous en une espéce de bouillie.

Il faut de temps en temps y ajoûter de l'eau, à mesure qu'il s'en dissipe, & que l'opion s'amollit; il faut préférer pour cette opération l'eau de pluie à toute autre eau, parce qu'elle dissout mieux que ne fait l'eau de fontaine & celle de riviere; il faut filtrer l'eau avant que de la mettre à bouillir avec l'opion.

Lorsque l'opion est amolli, & que l'eau est bien colorée, versez la teinture dans un entonnoir garni d'un papier gris, & reversez de nouvelle eau sur ce qui reste dans la terrine, pour en tirer de même la teinture; ce que vous continuerez de faire, tant que l'eau se colorera.

Enfin faites évaporer toutes ces eaux à feu doux, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un extrait solide, qu'on nomme *laudanum*.

Le laudanum.

Les Anciens brûloient un peu l'opion,

avant que de s'en ſervir : ils croyoient lui faire perdre, par ce moyen, une certaine verdeur nuiſible, qu'ils croyoient froide au quatriéme degré. Je trouve que Mathiole eſt le premier qui ait reconnu que l'opion, loin d'être froid, étoit chaud : il reconnoiſſoit cette vérité; mais, parce qu'elle étoit nouvelle, il n'oſa ſe déclarer en ſa faveur, d'une maniere déciſive : *Toutefois*, dit-il, *pour ne tomber en mauvaiſe réputation, & acquerir le nom de téméraire ou arrogant, en ce que je ſerois ſeul en mon opinion, contre celle de tous les autres Médecins, j'en lairai juger ceux qui ont expérimenté devant nous les qualités de l'opion.*

L'opinion du froid & du chaud par laquelle on juge vulgairement des remédes & des maladies, a de tout temps été préjudiciable aux Médecins & aux Malades : on trouve preſque toujours les remédes preſcrits par le Médecin, ou trop chauds, ou trop froids. Cependant le chaud & le froid ne ſont que relatifs à bien des choſes différentes : la glace échauffera, & les eſprits ardens rafraîchiront, dans certains cas. Hippocrate a combattu avec grand ſoin cette opinion du chaud & du froid, dans ſon

Livre

Livre *de l'ancienne Medecine*, cet excellent Ouvrage n'eſt que d'une heure de lecture, il contient cependant les meilleurs principes de l'art de guérir.

CHAP. XV.

Ceux, dit Hippocrate, *qui ont entrepris de parler ou d'écrire de la Médecine, & qui ont pris pour hypothèſe & pour fondement de leurs diſcours, le froid & le chaud, le ſec ou l'humide, & telle autre choſe qu'il leur a plû, réduiſant ainſi à un, ou à deux principes, les cauſes des maladies des hommes & de leur mort, ſe ſont manifeſtement trompés dans la plûpart des choſes qu'ils ont avancées. Et il eſt juſte de s'en plaindre pour la Medecine, puiſque cet Art exiſte réellement, que tout le monde y a recours dans les grandes occaſions, & qu'on honore beaucoup les habiles gens qui la profeſſent. . . . .*
En un mot, le froid & le chaud ſont, à mon avis, de toutes les qualités, celles qui ont le moins de pouvoir ſur le corps, par les raiſons que j'ai expliquées.

Souvent, ce qui eſt chaud pour l'un, eſt froid pour l'autre; & au contraire, quelquefois ce qui eſt chaud dans un temps, eſt froid dans un autre pour la

même personne : & même, en général, les choses qui sont rafraîchissantes dans le commencement de leur usage, deviennent échauffantes dans la suite.

Ce n'est point au chaud & au froid à qui il faut avoir égard, pour user de l'opion, ou pour s'en abstenir. Il n'est pas un reméde nouveau, mais ses effets sont d'une si grande conséquence, qu'on a eu peine à se faire une méthode sûre pour le donner ; desorte qu'on ne l'employoit autrefois que dans les cas désespérés, & pour calmer des douleurs excessives & extraordinaires : il semble qu'aujourd'hui on s'est plus familiarisé avec les remédes somniferes ; cependant les Médecins sont encore bien partagés sur cela. On peut mettre *Stahl* à la tête de ceux qui regardent l'opion comme un reméde trompeur, & même pernicieux, qui empêche l'épuration des humeurs, qui trouble les crises, qui arrête toutes les sécrétions, & qui suspend presque toutes les fonctions animales pour un temps & quelquefois les détruit pour toujours : de-là naissent des hémorragies, des paralysies, des stupeurs, une foiblesse extrême, &c.

Les autres au contraire, en suivant

Sydenham, regardent l'opion comme un reméde très-utile dans toutes les hémorragies, dans les cas de mouvemens convulſifs, dans les vapeurs, dans les petites véroles, même pour les vuidanges arrêtées dans les femmes, pour procurer l'épuration des humeurs, & faciliter les criſes.

Il eſt vrai que l'opion ſuſpend la plûpart des fonctions animales, & qu'il trouble les criſes ; il eſt cependant vrai auſſi que l'opion procure les criſes. Il paroît d'abord étonnant que deux choſes ſi contraires ſoient véritables.

Toute la difficulté conſiſte à diſtinguer les mouvemens qui dépendent des criſes, de ceux qui partent de la cauſe même de la maladie : en calmant les mouvemens qui partent de la cauſe de la maladie, on guérit ; en affoibliſſant les mouvemens naturels qui dépendent des criſes, on porte préjudice.

L'opion fait bien ou mal, ſelon les différens états des Malades : les narcotiques conviennent même dans la petite-vérole, lorſqu'il y a convulſion, ou reſſerrement qui empêche l'épuration du ſang. Lorſqu'au contraire il y a plénitude d'humeurs, relâchement, ou foibleſſe, ils ſont très-nuiſibles.

CHAP. XV. L'opion fait plus ou moins d'effet, & il en faut prendre plus ou moins, selon le tempérament & l'état du Malade; c'est un reméde auquel on s'accoutume aisément, desorte que lorsqu'on est obligé d'en continuer l'usage, il faut en augmenter la dose.

On doit toujours commencer par une petite dose; on le donne depuis un demi-grain jusqu'à deux grains. Il y a eu des personnes qui s'y sont si fort accoutumées, qu'elles en prennent sans accident jusqu'à quatre-vingt grains.

Lorsqu'on le prend en une quantité excessive, on le revomit, desorte que c'est un poison incertain. Quand quelqu'un a trop pris d'opion, il faut le saigner, lui faire boire de la limonnade, lui faire appliquer les ventouses, qu'on scarifie, le faire vomir & le purger.

Rarement on donne l'opion pur, on le fait prendre ordinairement composé, ce qui en dirige les propriétés, & le rend convenable à chaque maladie; par exemple, dans les maladies de poitrine, lorsqu'il s'agit de faire dormir, on préfere les pilules de cynoglosse à toute autre préparation de l'opion; on en donne deux ou trois grains, & on

augmente de jours en jours, d'un grain, lorsqu'il est nécessaire.

Dans les maladies d'estomac & d'obstructions, on préfere les pilules de Starkey, qu'on donne à la dose de quatre ou cinq grains. Le *philonium persicum* est meilleur dans les maladies de la tête, depuis six grains, jusqu'à douze ou quinze. Le *philonium romanum* est la meilleure préparation d'opion pour mettre dans les lavemens, depuis dix-huit grains jusqu'à un demi-gros, ce qui est utile dans des cas de coliques. Le *laudanum* liquide de Sydenham est le narcotique le plus usité, depuis huit gouttes jusqu'à quinze, & vingt grains.

L'usage extérieur de l'opion est quelquefois utile, appliqué sur les parties douloureuses; dans ces cas on emploie le plus souvent le Baume tranquille.

CHAPITRE XVI.

De l'Extrait de Coclearia.

LORSQUE les plantes sont succulentes, on commence, pour en faire l'extrait, par en tirer le jus, comme je l'ai expliqué dans le Chapitre VI, page 257 de cette Partie. Par exemple,

CHAP. XVI. pour faire l'extrait de coclearia, on tire le suc de cette plante, on le laisse épurer de lui-même; ensuite on le filtre, & on le fait évaporer doucement au bain-marie, jusqu'à ce qu'il ait une consistance de miel épais: enfin on y ajoûte un peu d'huile essentielle de geniévre, d'anis, ou d'absynthe.

Tout le monde connoît la propriété du coclearia pour le scorbut; il est des maladies scorbutiques pour lesquelles il est bon de prendre des extraits de coclearia, de cresson de fontaine, & de fumeterre, en égale quantité, & on en fait prendre deux ou trois fois par jour au malade, depuis un demi-gros, jusqu'à un gros & demi, chaque fois.

Il faut purger souvent dans ces maladies, & pendant l'usage de ces extraits. La potion purgative qui m'a le plus communément réussi dans ces occasions, est faite avec deux gros de racine de polypode de chêne qu'on fait bouillir pendant un demi-quart d'heure dans un grand gobelet d'eau; ensuite on y ajoûte deux gros de follicules, & un gros de sel végétal; on fait bouillir encore sept ou huit bouillons; & après avoir passé la liqueur, on y délaye six gros de confection hamec; on augmen-

tera, ou on diminuera les doſes de ces drogues, ſelon l'âge & le tempérament du Malade.

Pour mieux conſerver les propriétés du coclearia dans ſon extrait, on peut en mêler le jus avec autant de miel écumé, enſuite les faire cuire en conſiſtance de ſyrop épais, comme on fait ordinairement le miel mercurial ; mais il faut donner plus d'attention au miel de coclearia, & y employer le meilleur miel, puiſque c'eſt pour prendre par la bouche.

Je me ſers de ce miel de coclearia pour faire l'alliage des drogues qui compoſent mon électuaire anti-ſcorbutique.

Electuaire anti-ſcorbutique.

Pour préparer cet électuaire, prenez des cubebes, deux gros ; myrrhe & oliban, de chacun trois grois ; camedris & racine d'aünée, de chaque quatre gros ; gomme ammoniac, bois de baume, ou xylo-balſame, ſemences de thlaſpi & d'ammi, de chaque ſix gros ; écorce de Winter, pouliot de montagne, de chaque une once ; racines d'ariſtoloche & de gentiane, bayes de geniévre, graine de moutarde, ſommités d'abſynthe, & de petite ſauge de Provence, fleurs de camomille, mon éthiops antimonial, extrait de geniévre, & thériaque, de cha-

 que deux onces; conſerves de citron & d'énula-campana, de chaque huit onces.

Il faut avant que de péſer les drogues, mettre en poudre tout ce qu'on y peut réduire, & la paſſer par un tamis de ſoie.

Après avoir péſé les poudres ſéparément, il faut les mêler enſemble, y ajoûter les extraits, les conſerves & la thériaque; enſuite allier le tout avec cinq livres & demie de miel de coclearia.

Je fais prendre de cet électuaire dans les affections cacochymiques & ſcorbutiques, depuis une, jusqu'à quatre priſes par jour; & les priſes péſent depuis ſix grains, juſqu'à un demi-gros; lorſqu'on n'en donne qu'une priſe, dans certains cas, on en peut faire prendre juſqu'à un gros, à la fois.

Il faut toujours rouler dans de la poudre d'anis, les bols ou les pilules qu'on fait de cet électuaire.

Il eſt bon de prendre le matin, pendant l'uſage de cet électuaire, les jus d'herbes, comme de bourrache, de creſſon, de cerfeuil, & de fumeterre; il faut donner ces jus d'herbes nouvellement tirés, ſans être clarifiés, ni même épurés, pour qu'ils ſoient plus naturels & plus efficaces.

Il faut voir, au ſujet des maladies ſcorbutiques, ce qui eſt dit du Vin de Dumouret, dans le Chapitre XXVIII.

CHAPITRE XVII.

L'Extrait d'Enula-Campana, ou d'Aunée.

L'EXTRAIT d'énula-campana fait à l'ordinaire, eſt fort difficile à garder, parce qu'il s'humecte extraordinairement; pour prévenir cet inconvénient, il y en a qui le tirent de la racine d'aunée ſéche, alors il ne s'humecte pas de même, mais on en tire peu, & il n'eſt pas d'une ſi bonne qualité.

La meilleure façon de faire l'extrait d'aunée, c'eſt de prendre de bonnes racines fraîches d'aunée, de les éplucher, de les laver & de les couper menu, & enſuite de les faire cuire dans un alambic, pour recevoir l'eau qui s'en éleve pendant la cuiſſon.

Il y a dans la racine d'aunée un volatil qui paſſe dans la diſtillation, & qu'il eſt à propos de reprendre. Cette partie volatile eſt un camphre qui s'attache au col du récipient; ſi on en approche un charbon, il ſe fond. Il ſe

CHAP. XVII. trouve aussi quelquefois un camphre dans la distillation des roses & de la canelle.

Lorsque la racine est cuite, on l'écrase, & on passe la décoction en pressant fortement le marc. On laisse pendant vingt-quatre heures, sans y toucher : il s'y fait un dépôt ; on passe la liqueur par la chausse ; ensuite on la fait évaporer doucement au bain-marie jusqu'en consistance d'extrait.

On délaye cet extrait dans l'eau qu'on en a distillé, & on passe cette dissolution ; enfin on la fait évaporer, pour en avoir l'extrait, qui est bien fin, & qui se conserve long-temps.

J'ai mis sur le feu de l'extrait d'aunée, il s'y est d'abord un peu séché ; ensuite il a fondu, puis il s'est gonflé, & après avoir bouillonné, il est resté en charbon, il ne s'est point enflammé.

L'extrait d'aunée, est un bon incisif des humeurs gluantes, qui sont les causes les plus ordinaires des obstructions dans le foie & dans le mésentere, d'où suit l'hydropisie : ces humeurs produisent les tubercules dans les poumons, ce qui fait souvent la pulmonie, & elles forment des graviers & des suppressions d'urine, lorsqu'elles déposent sur les

reins & ſur la veſſie; c'eſt pourquoi l'extrait d'aunée eſt bon dans les maladies de ces viſceres, en général.

On ne doit donner l'extrait d'aunée, qu'en petite doſe, comme ſix grains chaque priſe, ce qu'on peut réïtérer dans le jour, rarement on le donne ſeul: on le joint à la conſerve de roſes de Provins pour les maladies de la poitrine; à l'extrait de grande chélidoine, pour le foie; au ſafran de Mars, pour le méſentere; au ſafran de Starkey, pour les reins & pour la veſſie.

Conſerve d'enula-campana.

On fait auſſi la conſerve d'enula-campana, avec cette racine pilée & le ſucre.

CHAPITRE XVIII.

De l'Extrait d'Abſynthe.

POUR tirer les extraits des plantes qui ne ſont pas ſucculentes, ou qui ſont ſéches, comme pour avoir de l'extrait d'abſynthe, on en fait une forte décoction, après avoir laiſſé long temps tremper la plante dans l'eau, à la façon des Grecs, que nous devons prendre pour modéle dans toutes les choſes qu'ils ont traitées; enſuite on exprime

la liqueur ; on laiſſe repoſer cette décoction, & on la décante doucement ſur un filtre ; enſuite on la fait évaporer au bain-marie, juſqu'à la conſiſtance d'extrait, c'eſt-à-dire, de miel épais. Lorſque l'extrait eſt refroidi, on y mêle avant que de le ſerrer, un peu d'huile eſſentielle d'abſynthe, pour le mieux conſerver.

L'extrait d'abſynthe eſt bon pour ranimer ou fortifier les premieres & les ſecondes voyes, c'eſt-à-dire, les vaiſſeaux de la premiere & de la ſeconde digeſtion ; c'eſt pourquoi il eſt bon pour les dérangemens d'eſtomac, & pour les coliques, pour la ſuppreſſion des régles, pour les vapeurs des femmes, & pour la mélancolie des hommes.

L'expérience apprend que l'extrait d'abſynthe a quelque choſe de calmant, c'eſt pourquoi il eſt à propos de le donner dans les cas où on donne l'aloës qui eſt calmant auſſi, à peu près au même point, & qui eſt bon auſſi à fortifier les digeſtions. Pour obſerver ces effets des remédes, il ne faut pas agir auprès des Malades par routine, mais toujours avec une attention nouvelle, qui fait l'obſervateur exact, & le guériſſeur éclairé, c'eſt-à-dire, le Médecin.

Pour plusieurs maladies de l'estomac,
on compose des pilules avec des extraits d'absynthe, de rhubarbe, & de kinkina; de chaque un demi-gros, dont on fait une masse avec le syrop d'absynthe, & on la partage en vingt-quatre pilules, dont on fait prendre deux, trois, ou quatre, chaque jour, à différentes heures, une pilule ou deux, chaque prise.

Lorsqu'il s'agit de coliques, on prend des extraits d'absynthe, & d'hellebore noir, de chaque un gros; de l'anis, du fenouil, du cumin & du carvi, en poudre tamisée, de chaque un gros; on mêle le tout ensemble, & on en fait l'alliage avec le syrop d'absynthe pour en faire un électuaire, dont on fait prendre au malade, depuis un demi-gros, jusqu'à un gros & demi; & depuis deux prises, jusqu'à six, par jour.

Dans les maladies qui viennent du vice de la seconde digestion, lorsque l'épuration du sang ne se fait point, & que le mouvement interne des liqueurs qui le composent est languissant, d'où il résulte un mavais teint, du dégoût, la suppression des regles, ou celle des hémorrhoïdes, &c. on fait prendre avec succès des pilules faites avec des ex-

traits d'abſynthe & d'aloës, de chaque un demi-gros; de la limaille d'acier pulvériſée, & de l'extrait de ſafran oriental, de chaque dix-huit grains; on mêlera le tout enſemble, & avec du ſyrop de chicorée compoſé, on en formera une maſſe qu'on partagera en trente-ſix petites pilules, dont on prendra une, immédiatement avant chaque repas, le matin, le midi, & le ſoir; j'en ai donné dans ces états, à des perſonnes qui avoient, outre cela une petite toux; la toux s'eſt diſſipée avec le reſte, ce qui fait voir que ces pilules n'étoient pas contraires à la poitrine.

On fait pour les vapeurs des femmes & pour la mélancolie des hommes, des pilules avec les extraits d'abſynthe, & de valériane ſauvage, de chaque un demi-gros; du ſafran de Mars préparé à la roſée, & de la gomme ammoniac en poudre, de chaque un ſcrupule, on mêle le tout enſemble, & avec du ſyrop d'armoiſe compoſé, on en forme trente-ſix pilules, dont on fait prendre une ou deux priſes chaque jour, & une ou deux pilules pour chaque priſe.

Il y a des fiévres intermittentes qui, après avoir réſiſté au kinkina & aux

autres fébrifuges, cédent à l'uſage de l'extrait d'abſynthe, joint à ceux de gentiane, de petite centaurée, de chardon-benit & de chicorée. On n'uſe pas aſſez de ces extraits dans les fiévres opiniâtres qui viennent du vice des digeſtions.

CHAPITRE XIX.

Teinture d'Abſynthe, ou *Quinteſſence d'Abſynthe.*

LA teinture d'abſynthe eſt, ou ſimple, ou compoſée; la ſimple ſe fait avec le vin; on prend une groſſe poignée d'abſynthe ſéche, on verſe deſſus trois demi-ſeptiers de vin blanc de Bourgogne, & on bouche bien le vaiſſeau : dès le lendemain on peut commencer à en uſer; on en prend un demi-verre à jeun, & autant trois ou quatre heures après le dîné.

Les teintures d'abſynthe compoſées ſe font, ou avec le vin, ou avec l'eſprit de vin; on pourroit auſſi les faire avec l'eau-de-vie.

Vin d'abſynthe compoſé.

La teinture d'abſynthe, compoſée avec le vin, c'eſt-à-dire le vin d'abſynthe compoſé, ſe fait avec des feuilles

de camédris, de petite centaurée, d'hyſſope & de chardon-benit, de chaque une pincée; des racines de valeriane ſauvage & d'aunée, de chaque un gros; de la graine de geniévre, une demi-once; des écorces d'orange amere & de citron deſſéchées, de chacune deux gros; de la canelle, une demi-once; de la rhubarbe, un gros, & un quarteron de ſucre candi. Le tout coupé menu, ou concaſſé, on le met dans un matras, on verſe deſſus une pinte de bon vin blanc, & on bouche bien le matras. On laiſſe le tout tremper ſept ou huit jours, remuant chaque jour; enſuite on paſſe la liqueur par une étamine ou par un linge, en preſſant fortement le marc; enfin on filtre par un papier gris, & on garde ce vin d'abſynthe composé, dans une bouteille bien bouchée.

J'ai trouvé que ce vin d'abſynthe composé eſt fort efficace pour guérir, ou pour ſoulager ceux qui revomiſſent tout ce qu'ils prennent : je leur en fais prendre une cuillerée immédiatement par deſſus chaque aliment. On peut auſſi en faire prendre à jeun, ſelon les circonſtances.

On fait un grand uſage en Allemagne d'un vin composé avec de la racine

d'aunée, du jaune d'écorce d'orange nouvelle, & du calamus aromaticus, de chaque une demi-once, & trois poignées d'abſynthe, dans trois pintes de vin blanc. On uſe beaucoup de vin d'abſynthe en Allemagne; le plus réputé, & le plus en uſage, eſt celui qu'on fait avec le vin d'Hongrie.

Quinteſſence d'abſynthe.

Pour faire la teinture d'abſynthe avec l'eſprit de vin, qu'on tient de M. Helvetius, & qu'on nomme *quinteſſence d'abſynthe*, on prend des feuilles de petite abſynthe verte, bien épluchées, ſéchées à l'ombre, & coupées menu, deux gros; de l'ambre gris, un gros; des cloux de girofle, deux gros; du ſucre candi, une demi-once; on réduit le tout en poudre, & on le met dans un matras; enſuite on y verſe une chopine de bon eſptit de vin. On bouche exactement le matras, & on le met en digeſtion à une chaleur douce, ſur les cendres chaudes, pendant une quinzaine de jours. Enſuite, on laiſſe parfaitement refroidir le tout, & on paſſe la liqueur par une étamine, en preſſant fortement: on filtre enſuite cette teinture, & on la garde dans une bouteille bien bouchée.

La quinteſcence d'abſynthe eſt bonne

dans les foibleſſes d'eſtomac qui font des dégoûts & des indigeſtions, qui rendent l'haleine mauvaiſe, & cauſent quelquefois des dévoimens, où l'on rend les alimens preſque comme on les a pris ; ce qu'on nomme *lienterie.*

La doſe de la quinteſcence d'abſynthe eſt depuis ſix juſqu'à quinze gouttes ; on la fait prendre dans de l'eau, dans du bouillon, dans de l'infuſion de méliſſe ou de menthe, dans du thé, ou dans du vin ; le vin d'Eſpagne eſt le plus ſouvent à préférer, pour y prendre la quinteſſence d'abſynthe, & la plûpart de ces remédes.

CHAPITRE XX.

Des Sels des Plantes.

LES ſels des plantes ſont, ou eſſentiels, ou fixes : les végétaux donnent moins de ſel volatil, que les animaux, parce que l'acide domine preſque toujours dans la fermentation des plantes.

Sel eſſentiel.

Les ſels eſſentiels ſont les ſels naturels qu'on tire des plantes ; ſans en changer l'eſſence.

On pile la plante verte, enſuite on

la met à la preſſe ; on laiſſe le ſuc qui en ſort, dépoſer une eſpéce de fécule ; enſuite on filtre ce ſuc, on en fait évaporer la quatre ou cinquiéme partie, & on met le reſte à cryſtalliſer dans un lieu frais & ſec ; il s'y forme des cryſtaux de ſel, qui ſont le ſel eſſentiel de la plante.

Après en avoir ôté ces cryſtaux, il faut ajoûter au ſuc qui reſte un cinquiéme d'eau chaude, & refiltrer la liqueur ; enſuite on en fait évaporer le quart, & on met à criſtalliſer comme la premiere fois, juſqu'à ce qu'on ait retiré tout le ſel de ce ſuc.

Il eſt à propos de faire amortir au feu les plantes graſſes, avant que de les piler ; ou, ſi les plantes ſont peu ſucculentes, on y verſe un peu d'eau bouillante ; par ce moyen, on diſſout le ſel de la plante, & on en tire une plus grande quantité.

On peut auſſi tirer le ſel eſſentiel des fortes décoctions de certaines plantes ; on les fait cuire dans de l'eau, on filtre la décoction, on en fait l'évaporation, & on met à cryſtalliſer.

On tire de même le ſel eſſentiel des fruits. Le ſel eſſentiel ſe forme de lui-même ſans évaporation dans le vin & dans les ſucs d'épine-vinette, de grenade

& de groseille, mis dans un lieu frais & sec. Mais les sucs de citron & d'oseille, & le vinaigre, ne donnent point leurs sels essentiels, qu'on n'en ait fait l'évaporation, jusqu'à ce qu'ils ayent une consistance de syrop.

Certains sels essentiels sont fort doux, comme est le sucre, qui est le sel essentiel d'une espéce de roseau; il y en a qui sont amers, comme est celui du kinkina : d'autres ont simplement un goût salé, comme est le sel des plantes aromatiques.

M. le Comte de la Garaye a donné une nouvelle méthode de tirer les sels essentiels des végétaux; il agite fort long-temps dans l'eau, par le moyen d'une espéce de moussoir, le simple dont il veut tirer le sel essentiel; ensuite il fait l'évaporation de cette eau dans des vaisseaux plats, au bain de vapeur, ou au Soleil.

Les sels essentiels de M. de la Garaye sont plus huileux que les sels essentiels ordinaires; ce sont d'espéces d'extraits; ils sont cependant moins huileux que les extraits proprement dits : par la méthode ordinaire de tirer les sels essentiels, on n'a dans ces sels que la partie huileuse la plus intimément unie à la

partie ſaline, au lieu que par la méthode de M. de la Garaye, qui eſt une trituration continuelle, on détache une plus grande quantité de cette partie huileuſe avec le ſel, c'eſt pourquoi les ſels de M. de la Garaye ſont plus huileux que les ſels eſſentiels ordinaires; cependant l'eau qui eſt le diſſolvant qu'on emploie pour faire les ſels eſſentiels par la trituration, n'agiſſant point ſeule ſur la partie huileuſe, avec autant de force que le fait le feu, pour les extraits, les ſels de M. de la Garaye ne ſont pas chargés d'une auſſi grande quantité de la partie huileuſe, que le ſont les extraits ordinaires.

M. le Comte de la Garaye eſt louable de s'être ſervi de cette méthode, pour tirer des végétaux les ſels eſſentiels qu'il appelle *ſels hydrauliques*. Les Médecins de la Cour y ayant fait connoître l'utilité des vues de M. de la Garaye, lui ont fait obtenir une gratification du Roi, pour les employer aux Pauvres, & les Médecins de Paris ont approuvé ſon Livre & ſa méthode, en général; c'eſt une juſtice qu'on doit rendre aux uns & aux autres.

CHAPITRE XXI.

Des Sels fixes des Plantes.

LES ſels fixes des plantes, ſont les ſels alkalis qu'on en tire après les avoir brûlées, & après avoir leſſivé leurs cendres; c'eſt pourquoi on appelle ces ſels, *ſels lixiviels*. On n'entend communément ſous le nom de *ſels alkalis fixes*, que les ſels lixiviels des plantes.

Sels lixiviels.

Les ſels naturels ou eſſentiels des plantes, ſont le plus ſouvent, ou de la nature du nitre, ou de la nature du tartre; deſorte qu'en brûlant ces plantes, on fixe leurs ſels par leur charbon, & ces ſels ſont alors, ou de la nature du nitre fixe, ou de la nature de l'alkali du tartre; il y en a auſſi qui tiennent de la nature de l'un & de l'autre en même temps, & quelques plantes donnent outre cela du ſel marin, il y en a auſſi des cendres deſquelles on tire un ſel de la nature de la baſe du ſel commun, comme eſt la ſoude qu'on tire des kalis; c'eſt même de ce ſel que tous les ſels de ce genre, prennent le nom d'*alkali*.

Les ſels alkalis des plantes verdiſſent les teintures violettes tirées des

végétaux, & ils rougiſſent le ſublimé corroſif.

La méthode de *Tachenius*, pour faire les ſels alkalis fixes, eſt de brûler les plantes en charbon, avant que de les convertir tout-à-fait en cendres, au lieu qu'en les brûlant à feu ouvert par la façon ordinaire, elles tombent en cendres tout de ſuite. Les ſels fixes faits de la façon de *Tachenius*, ſont moins alkalis, & plus huileux que ceux faits à l'ordinaire.

Ce qui reſte dans la cornuë après la diſtillation des plantes, diminue environ des deux tiers, lorſqu'on le calcine à feu ouvert. Cette partie qui s'évapore, eſt une portion d'huile de la plante, qui ayant été ſaiſie par la chaleur, & combinée avec la partie terreuſe & ſaline fixe de la plante, n'a pu en être ſéparée par le feu clos, qui à moins d'effet que lorqu'il agit à l'air.

Il entre dans la compoſition des ſels alkalis fixes des plantes, une partie de leur huile, qui fait que ces ſels ont quelque choſe de doux au toucher. Le nitre fixé contient un peu de la partie graſſe de la matiere inflammable avec laquelle on l'a fixé; & quoiqu'en verſant de l'acide de nitre ſur du nitre fixé,

on réforme un nitre qui ne contient point cette partie grasse, on n'en peut pas conclure que pour fixer le nitre, c'est-à-dire, pour en faire un alkali fixe, le principe huileux n'y soit nécessaire. Si on demande ce que devient cette partie grasse du nitre fixe, dans la reproduction du nitre, elle reste dans l'eau-mere de la dissolution, qu'on fait pour crystalliser ce nitre régénéré : on y trouveroit un résidu gras, qui desséché, s'enflammeroit.

Il ne faut pas lessiver les cendres des plantes avec de l'eau chaude, pour en tirer les sels, si on veut ne pas dissoudre une trop grande quantité d'huile, qui rendroit les sels noirâtres, ou roussâtres, ils sont plus blancs, lorsqu'on a employé l'eau froide. A la vérité, on tire plus de ces sels par l'eau chaude, que par l'eau froide ; mais le feu qu'il faut pour blanchir les sels tirés par l'eau chaude, dissipe cet excédent ; desorte qu'après la calcination, qu'on n'est pas obligé de faire si forte, pour blanchir les sels tirés par l'eau froide, que pour ceux tirés par l'eau chaude, on tire autant, & même plus de sel d'une même quantité de cendres, lorsqu'on a employé l'eau chaude ; j'ose dire que cette observation

obſervation eſt fort utile dans la Pharmacie-Chimique. La quantité & la qualité de ces ſels dépendent beaucoup de la maniere dont on conduit le feu pour les blanchir.

Lorſqu'on veut avoir les ſels des plantes bien blancs, il ne faut pas, lorſqu'on les calcine, faire le feu aſſez fort pour les fondre : un feu plus doux diſſipe mieux la partie huileuſe qui lui donne de la couleur.

Les ſels alkalis fixes différent entr'eux, comme les ſels alkalis volatils différent auſſi entr'eux. *Voyez la page 185 de ce Tome.*

Dans la grande quantité d'analyſes de plantes, qui ont été faites à l'Académie, M. Homberg obſerva qu'on trouvoit rarement deux ſels lixiviels de deux différentes plantes, qui fuſſent d'égale force d'alkali.

Il eſt certain que les alkalis fixes différent par le plus ou le moins d'huile qu'ils contiennent, & par le plus ou le moins de ſels moyens qui y ſont joints, & enfin par la différente nature de ces ſels moyens.

On peut ſéparer ces ſels moyens, des ſels alkalis par la cryſtalliſation dans l'eau froide : la pottache contient beaucoup de tartre vitriolé ; elle en con-

tient aſſez pour la payer & pour dédommager des frais qu'on a faits pour en tirer ce tartre vitriolé : on diſſout d'abord la pottache dans de l'eau ; on remet encore de nouvelle eau froide, en l'agitant bien, enſuite on fait repoſer cette diſſolution, puis on renverſe l'eau claire chargée du ſel alkali.

Après cela on fait bouillir dans de l'eau, une eſpéce de bouë qui reſte : on filtre cette leſſive toute chaude ; enſuite on la laiſſe refroidir, & le tartre vitriolé s'y cryſtalliſe.

Si on fait encore bouillir dans de nouvelle eau ce qui reſte ſur le filtre, on en tire de nouveau tartre vitriolé.

On peut verſer un peu d'eau bouillante dans ces eaux d'où on a tiré le tartre vitriolé, les filtrer, & les faire évaporer en partie, il s'y formera encore du tartre vitrolé, en ſe refroidiſſant.

La pottache, ou pataſche, en Allemand *pottach*, eſt le ſel alkali qu'on tire de la cendre de bois brûlé par un feu violent : le hêtre & le charme ſont les bois qui fourniſſent le plus de pottache ; c'eſt une eſpéce d'alkali de tartre.

Les alkalis fixes ſont des diſſolvans des matieres graſſes, avec leſquelles ils forment des corps ſavonneux, qui ont de grandes propriétés. Ces ſels ſont déſobſtructifs & apéritifs des voies urinaires, c'eſt pourquoi ils ſont mis au nombre des plus forts diurétiques que fourniſſe la Médecine ; on connoît combien cette vertu diurétique des ſels lixiviels, rend le ſel de genêt efficace pour la guériſon des hydropiſies. On met, par exemple, une once de ſel de genêt dans une pinte de vin blanc de Bourgogne, pour les perſonnes d'un tempérament pituiteux : on choiſit celui de la Moſelle, ou du Rhin pour les bilieux.

Souvent on ſe ſert aux mêmes uſages, des cendres des plantes, au lieu de leur ſel, & ils n'en font que mieux, parce que pour les tirer de leurs cendres, on calcine ces ſels, comme nous venons de l'expliquer, ce qui ne les rend pas meilleurs. On emploie communément pour les ſuppreſſions d'urine, la cendre des tiges & des écoſſes des groſſes féves. On ſe ſert auſſi de la cendre de ſarment de vigne, pour faire des bains & des douches réſolutives.

Il y en a qui emploient l'eau même

distillée de la plante pour tirer le sel de ses cendres. On peut dans bien des occasions employer les sels fixes des plantes dans les médecines, pour tirer la teinture des purgatifs résineux, & pour travailler plus particuliérement à la guérison des maladies pour lesquelles on purge le malade; il ne faut mettre dans chaque médecine, que depuis dix-huit grains jusqu'à deux scrupules de sel fixe.

Pour conserver des fruits, par exemple, il faut avant que de les pendre à l'air pour les sécher, les tremper dans une forte lessive d'alkali fixe. Les alkalis fixes s'humectent aisément à l'air, ce qui empêche la peau du fruit de se sécher trop, & empêche une espéce de transpiration ou de dissipation de la substance humide du fruit, qui par-là communique moins avec l'air.

CHAPITRE XXII.

Du Sel d'Absynthe.

PRENEZ de l'absynthe verte lorsqu'elle est dans sa vigueur, & prête à fleurir; laissez-la sécher à l'ombre, assez seulement pour qu'elle puisse brû-

ler ; ramaſſez-en les cendres, & les faites cuire dans un creuſet, ou dans un camion, juſqu'à ce que le vaiſſeau ſoit prêt à rougir, ayant ſoin de remuer de temps en temps ces cendres : enſuite leſſivez-les juſqu'à ce que l'eau n'en tire plus d'âcreté ; filtrez ces leſſives, & en faites évaporer toute l'humidité, juſqu'à ce qu'il ne reſte plus qu'un ſel ſec, qui eſt le ſel d'abſynthe qu'on demande.

Il faut leſſiver les cendres à pluſieurs eaux, & laiſſer repoſer chaque fois la leſſive, pour que la cendre tombe au fond du vaiſſeau ; on verſe à clair la liqueur qui ſurnage ; on reverſe de nouvelle eau ſur ce qui reſte, & enfin on ſe ſert d'eau chaude, ſi on le veut, pour diſſoudre plus puiſſamment tout le ſel que ces cendres contiennent. Il faut filtrer par un papier, ces leſſives.

Le ſel d'abſynthe contient beaucoup de ſel marin, joint à l'alkali fixe de la plante, & ce ſel fixe d'abſynthe reſte uni à une grande quantité de ſon huile, lorſqu'après l'évaporation de la leſſive on ne l'a pas calciné dans un creuſet, comme on le fait ordinairement : on le calcine à un feu violent pendant une heure & demie, & après l'avoir laiſſé refroidir, on le diſſout dans de l'eau ; on filtre

la diſſolution, & on la fait évaporer entiérement; il reſte un ſel qui eſt blanc, mais auquel il reſte moins des propriétés de l'abſynthe, que ſi on ne l'avoit pas calciné.

Il faut, pour faire le ſel d'abſynthe, comme pour faire l'huile eſſentielle, ſe ſervir par préférence à toutes les autres eſpéces d'abſynthe, de celle qui eſt appellée, *Abſynthium ſeriphium Gallicum*, *C. B. in P.*

Il y a une petite abſynthe qui vient ſur le bord de la Mer en Baſſe-Normandie, ſur-tout du côté de Cherbourg & d'Yſſigni, qui donne une très-grande quantité de ſel.

Le ſel d'abſynthe qui eſt blanc, parce qu'on l'a calciné, ne ſe conſerve pas ſi bien que celui qui eſt brun, pour avoir été moins calciné. Le ſel d'abſynthe calciné eſt plus alkali, & par conſéquent il s'humecte plus aiſément à l'air; d'ailleurs, celui qui n'eſt pas calciné, conſerve une huile qui le défend de l'humidité. Si on approche bien près du feu le bout de la ſpatule avec laquelle on a remué le ſel d'abſynthe pendant qu'on le calcinoit, le feu fait ſortir l'huile qui étoit au bout de la ſpatule, & la fait monter vers la poignée.

Vertus.

Le ſel d'abſynthe eſt ſtomacal & fébrifuge ; il convient auſſi dans les maladies hyſtériques & hypochondriaques.

On a vu le ſel d'abſynthe, pris à la doſe d'un ſcrupule, dans une cuillerée de ſyrop de limon, arrêter des vomiſſemens qui avoient réſiſté aux autres remédes ; on le joint auſſi pour le même uſage au corail & au cinnabre naturel ; on met pour chaque priſe ſix grains de chacune des drogues.

On donne le ſel d'abſynthe pour les fiévres, avec les coquilles d'œufs en poudre & les yeux d'écreviſſes préparés, de chaque huit grains, pour une priſe : on en prend de trois, ou de quatre heures en quatre heures, dans les intervalles des bouillons.

Pour les vapeurs des femmes, on donne le ſel d'abſynthe mêlé en opiate : on en met un gros avec un demi-gros de myrrhe, un ſcrupule de ſuccin préparé, dix-huit grains de teinture d'opion ou de laudanum liquide, dix grains de caſtoreum en poudre, deux grains d'aſſafœtida, & le ſyrop d'armoiſe compoſé, pour en faire l'alliage, & on partage le tout en huit priſes.

Pour les vapeurs hypochondriaques des hommes, on fait faire une eſpéce

d'électuaire avec un gros de ſel d'abſynthe, un demi-gros de gomme ammoniaque, un ſcrupule de ſafran de Mars, dix-huit grains d'élixir des propriétés, dix grains de cinnabre naturel, deux grains de pierre d'Azur préparée ; & le ſyrop de chicorée composé, pour en faire l'alliage, & on partage le tout en huit priſes.

CHAPITRE XXIII.

De la Soude.

LA ſoude eſt le ſel alkali fixe d'une plante marine qu'on nomme *Kali* dans les Pays Orientaux, *Soda* en Eſpagne, & qui eſt connue ici par les Médecins Botaniſtes, ſous le nom de *Ficoides noſtras kali folio, flore albo.*

Il y a pluſieurs eſpéces de kali, dont on fait la ſoude, & il y a autant de différentes ſoudes, qu'il y a de différentes eſpéces de plantes avec leſquelles on les fait. La ſoude d'*Alexandrie* eſt la meilleure ; c'eſt celle dont on ſe ſert à *Conſtantinople* : on la nomme *Caya-Tachi.* La ſoude d'*Alicante* eſt la plus eſtimée après celle d'Alexandrie, elle a la couleur d'éthiops nouvelle-

ment fait. La ſoude de *Carthagêne* n'eſt pas ſi bonne que celle d'Alicante, elle eſt griſe ; elle eſt meilleure que celle de *Bourde*, qui eſt d'une couleur blanche-ſale, elle vient du côté de *Smirne :* on dit qu'elle eſt faite de différentes plantes marines brûlées enſemble avec le kali : on s'en ſert auſſi pour faire les gros verres : la plus mauvaiſe de toutes les ſoudes, c'eſt celle de Cherbourg en Baſſe-Normandie ; elle eſt faite de la plante marine, nommée *Varec*, qu'on brûle comme le kali pour faire la ſoude.

Les Anglois ont pris de la graine du kali d'Alexandrie, dans la Mer du Caire, & ils l'ont ſemée dans l'Océan le long de leurs parages, & ils ſe ſont procurés par ce moyen l'eſpéce de kali qui donne la meilleure ſoude ; ils en font la ſoude qu'ils emploient dans leurs Verreries.

Les Marchands, pour éprouver la ſoude, crachent deſſus, & la portent auſſi-tôt au nez : ſi elle a une odeur piquante de leſſive, elle eſt bonne ; cette odeur vient ſur-tout d'un peu de foie de ſoufre qui eſt dans la ſoude.

La bonté de la ſoude eſt de contenir beaucoup d'alkali, & peu de ſel ma-

rin ; la ſoude de Cherbourg contient une ſi grande quantité de ſel marin, que ce ſeroit un profit, dans certains Pays, que de l'en tirer : la mauvaiſe ſoude contient auſſi beaucoup de terre, qui reſte ſur le filtre, lorſque l'ayant diſſoute dans de l'eau, on la coule.

Pour avoir la ſoude pure, il faut la leſſiver, la filtrer & la cryſtalliſer, il s'y formera des cryſtaux de ſel marin, formés comme l'alun ; le milieu de ces cryſtaux ſera noirâtre, & les bords relevés & tranſparens, & on y trouvera ſéparément les cryſtaux de la ſoude, qui ſont comme ceux du ſel de Glauber ; enfin il y aura au fond du vaiſſeau une terre abſorbante particuliere ; l'alkali de la ſoude eſt, en général, moins fort que celui de la pottache.

CHAPITRE XXIV.

Du Sel de Seignette.

POUR faire le ſel de Seignette, prenez de la ſoude ; choiſiſſez la meilleure que vous pourrez trouver, ſuivant ce qui eſt expliqué dans le Chapitre précédent.

Mettez-la en poudre, faites la fon-

dre dans de l'eau, & la faites bouillir
un inſtant, pour en avoir une forte diſſolution.

Lorſque vous l'aurez retirée du feu, laiſſez-la repoſer avant que de la filtrer, pour que la terre la plus groſſiere ſe précipite au fond du vaiſſeau.

Enſuite mettez ſur un feu doux cette diſſolution filtrée, & y jettez une cuillerée de crême de tartre réduite en poudre, & chauffée, il ſe fera une efferveſcence; lorſqu'elle ſera paſſée, remuez un peu avec une ſpatule, en apportant du fond du vaiſſeau au haut de la liqueur: enſuite jettez-y une nouvelle cuillerée de crême de tartre, ce que vous continuerez de faire tant qu'il ſe fera de la fermentation; enfin ajoûtez-y un peu d'eau bouillante pour l'éprouver.

Lorſqu'en mettant de la crême de tartre dans la diſſolution de la ſoude, il ne ſe fera plus de fermentation, vous retirerez de deſſus le feu; & quand le tout ſera refroidi, vous filtrerez la liqueur.

Enfin vous ferez évaporer une partie de la liqueur, à peu près le quart, & vous la mettrez dans un lieu frais & ſec, à criſtalliſer: il s'y formera des criſtaux tranſparents, figurés comme des colom-

nes à plusieurs faces plates ; ces cristaux se croisent, & sont de la grosseur du pouce.

Retirez ces cristaux de sel de Seignette, & remettez sur le feu ce qui reste de la dissolution ; ajoûtez-y un peu d'eau, & faites bouillir un bouillon seulement ; ensuite filtrez la liqueur, faites-en évaporer une partie, & la mettez à cristalliser : vous réïtérerez cette manœuvre jusqu'à ce que vous ayez épuisé toute la liqueur, & que vous ayez retiré tout le sel qu'elle contenoit.

On ajoûte de l'eau pour étendre la dissolution, & faciliter la fermentation de la crême de tartre avec la soude ; on en ajoûte encore dans la suite pour procurer une belle cristallisation.

Après la dissolution de la crême de tartre dans la lessive de la soude, il faut laisser refroidir la liqueur avant que de la filtrer, pour qu'en cas qu'il y eût plus de crême de tartre qu'il n'en faut, elle se cristallisât, & tombât au fond.

Lorsque le sel de Seignette blanchit l'eau, on n'a pas opéré comme je le dis ici, c'est une marque qu'il n'est pas aussi bon qu'il devroit & pourroit être.

Le sel de Seignette se cristallise, sans qu'il se forme de pellicule ou de crême à la surface de l'eau par l'évaporation ;

les criſtaux qui viennent de la premiere cristalliſation, ſont plus longs & plus blancs que ne ſont ceux des criſtalliſations ſuivantes, qui ſont un peu roux; c'eſt pourquoi il faut à chaque criſtalliſation filtrer la liqueur, pour avoir le ſel de Seignette blanc.

Si on veut avoir un ſel de Seignette beau & pur, il faut commencer par purifier l'alkali de la ſoude, en le faiſant criſtalliſer dans ſa diſſolution, pour le ſéparer d'une eſpéce de terre blanche qui ſe précipite au fond. Il faut auſſi ſéparer l'alkali de la ſoude, d'un ſel moyen qui ſe criſtalliſe d'abord, c'eſt un ſel marin: & pour avoir des criſtaux de ſel de Seignette parfaits, il faut les faire fondre dans de l'eau froide, & après avoir filtré la diſſolution, la faire évaporer en partie, & la mettre à criſtalliſer, ou du moins il faut prendre les criſtaux de ſel de Seignette, les jetter dans un peu d'eau, les y agiter promptement, & les retirer auſſitôt: par ce moyen on en détachera la crême de tartre, qui s'étant précipitée la premiere, eſt attachée au-deſſous des criſtaux du ſel de Seignette.

Si on fait le ſel de Seignette avec certaine ſoude, & ſans l'avoir purifiée au-

paravant, on y trouve après la criſtalliſation un peu de ſel de Glauber avec le ſel marin, qui font enſemble une eſpéce de ſel d'Epſon; j'y ai auſſi apperçu une fois du ſel de duobus, mais parce que cette opération ne ſe faiſoit pas dans mon Laboratoire, quelques circonſtances m'empêcherent d'examiner plus particuliérement ce ſel de duobus.

Lorſqu'on mêle la crême de tartre dans la diſſolution de la ſoude, il ſe fait une fermentation, par laquelle il ſe dépoſe une terre griſe, legere & ſpongieuſe qu'on ſépare de la liqueur par le filtre. On peut relaver cette terre, de même que la terre groſſiere que dépoſe la leſſive de la ſoude lorſqu'on la purifie, & on peut employer pour diſtiller ces terres, cette eau, qu'il faut, comme je l'ai dit, ajoûter dans la diſſolution de la crême de tartre & de la ſoude, lorſqu'il ne s'y fait plus de fermentation; on peut auſſi employer par préférence cette eau après chaque criſtalliſation avant que de la refiltrer.

Il eſt impoſſible de dire préciſément quelle quantité de crême de tartre on doit employer par rapport à la ſoude qu'on a priſe, parce que les ſoudes ſont plus ou moins alkalines, ou plus ou

moins chargées de ſel marin & de terre: on n'en peut donner d'autre meſure que la fermentation; tant qu'il s'y fait de la fermentation, il faut y mettre de la crême de tartre.

Le plus ſouvent la leſſive de ſix livres de ſoude diſſout deux livres de crême de tartre; & lorſque la ſoude eſt parfaite, elle diſſout preſque ſon poids égal de crême de tartre; & même ſi on emploie le ſel de la ſoude ſéparé du ſel marin & de la terre, une demi-livre de ce ſel diſſout treize à quatorze onces de crême de tartre, & ce mêlange ne dépoſe preſque point de terre par la fermentation.

Le ſel de Seignette expoſé à l'air rougit quelquefois, ce qui arrive lorſqu'on a fait la diſſolution de la ſoude dans une marmite de fer, ou qu'elle y a trop ſéjourné.

On nomme ce ſel, *ſel de Seignette*, du nom de ſon Auteur, ou *ſel de la Rochelle*, du lieu où il a été inventé, & où on en fait encore beaucoup; il n'eſt pas à propos de le nommer *ſel polycreſte de la Rochelle*, ou *ſel polycreſte de Seignette*, de peur qu'on ne prenne le change, & qu'on ne donne le ſel polycreſte ordinaire ou de Glaſer, qui

eſt un ſel minéral plus fort, pour le ſel de Seignette, qui eſt du genre des végétaux, & plus foible. Cette mépriſe s'eſt faite pluſieurs fois, & on s'en eſt fort mal trouvé chaque fois : M. le Marquis de Ravignan, Lieutenant Général des Armées du Roi, en a penſé mourir ; je l'ai vû.

Le ſel de Seignette eſt un des ſels neutres des plus doux, & peut-être pourroit-on dire le plus doux : il n'eſt pas le plus efficace. Il eſt plus en uſage en général qu'aucun autre ſel, parce qu'il a moins de goût, & qu'il eſt moins irritant ; c'eſt ſurtout avec les eaux minérales purgatives qu'on le prend, depuis deux gros juſqu'à une once, & même une once & demie ; il y a des perſonnes extraordinairement difficiles à émouvoir, qui en prennent juſqu'à deux onces. On fait fondre depuis un gros juſqu'à ſix gros, c'eſt-à-dire, juſqu'à un paquet de ſel de Seignette dans les quatre ou cinq premiers verres d'eau, qu'on prend à un quart-d'heure de diſtance l'un de l'autre ; on prend encore après cela autant de verres d'eau, ſans ſel. Lorſqu'on prend du ſel dans les eaux minérales, pour ſe purger, il eſt à propos de les prendre tiédes.

Il y a beaucoup de perſonnes qui ne prennent pas d'autre purgatif, que le ſel de Seignette dans de l'eau de Vals, ou dans celle de Balaruc, ou dans celle de Vichi, ou dans celle de Cranſac; on peut prendre auſſi pour ſe purger, la même quantité de ſel dans une pinte d'une décoction de chicorée, ou de racine de patience ſauvage, en quatre gobelets, à une demi-heure ou trois quart-d'heures de diſtance l'un de l'autre; il faudra prendre du thé ſans ſucre, & enſuite un bouillon, deux heures après le dernier gobelet, comme après une médecine ordinaire.

En général, les ſels pris en aſſez grande quantité, pour purger, doivent être ſuſpects, parce qu'ils portent de l'irritation dans les vaiſſeaux, & de l'âcreté dans les liqueurs du corps; les ſels prennent beaucoup plus ſur le tempérament, que ne font les autres purgatifs en général. Le cas où les ſels conviennent le mieux, & où le ſel de Seignette eſt le plus employé, c'eſt avec les eaux minérales, parce que l'eau qui eſt le diſſolvant propre des ſels, deſſale les viſceres & les liqueurs.

Il eſt néceſſaire que le Médecin connoiſſe la compoſition & les propriétés

physiques des médicamens, pour mettre en usage à propos, leurs propriétés médicinales. Il faut sçavoir que l'acide du tartre abandonne l'alkali de la soude, lorsqu'on y mêle du tamarin ou du vinaigre : Si dans la composition d'une médecine on met du tamarin & du sel de Seignette, il ne faut pas compter sur le sel de Seignette, parce qu'il s'y décompose, & la crême de tartre, qui en faisoit partie, se précipite après avoir abandonné le sel de la soude avec lequel elle constituoit le sel de Seignette.

J'ai fait une espéce de sel de Seignette avec des écailles d'huitre, calcinées & pulverisées, que j'ai fait bouillir avec de la crême de tartre : ce mêlange a beaucoup fermenté.

CHAPITRE XXV.

Du Vin en général.

LE Vin est une des plus parfaites productions de la nature : il est la boisson la plus gracieuse, & en général, la plus naturelle à l'homme, lorsqu'il en use modérément. Le vin est d'une utilité connue, & son usage est fort étendu. Il fournit les liqueurs les plus

utiles lorſqu'on en fait un bon uſage, ſçavoir le vinaigre, l'eau-de-vie & l'eſprit-de-vin, qui eſt la baſe de toutes les liqueurs ſpiritueuſes. Le vin donne auſſi naturellement le tartre, qui eſt d'un grand uſage en Médecine, & pour les teintures.

Le vin eſt différent ſelon le différent climat, le différent Soleil, la différente expoſition, la différente culture, la différente façon de le preſſurer, le different âge de la vigne, la différente eſpéce de vigne, & ſelon qu'il eſt vieux ou nouveau.

Il y a autant de différentes eſpéces de raiſins qu'il y a de différentes eſpéces de vignes: Les raiſins ſont différents par leurs figures, par leurs couleurs, par leurs goûts & par leurs qualités.

Il eſt un nombre prodigieux de différentes eſpéces de vignes. Il n'y a point de bois plus durable que celui de la vigne; la vigne porte du fruit, étant extrêmement petite; il n'y a cependant point d'arbre portant fruit, qui puiſſe avoir autant d'étenduë que la vigne.

En général le climat chaud, le terrein élevé & expoſé au Soleil du Midi, font les bons vins; il ne faut pas que la culture ſe faſſe par engrais de fumiers, qui donnent du goût aux vins comme

aux grains, aux fruits & aux légumes; ce que j'ai déjà fait voir, page 230 : l'engrais doit être par les terres remuées à l'air, & rapportées.

Lorsqu'on se propose plutôt la quantité que la qualité du vin, on fume beaucoup le vignoble, & on y multiplie les ceps de vigne; ce qui donne beaucoup de mauvais raisin qui ne peut meurir, parce que les ceps se font de l'ombrage les uns aux autres.

Les différentes façons de pressurer font beaucoup aussi à la différente qualité du vin; on sçait que le vin blanc se peut tirer du même raisin, dont on tire le vin rouge selon que l'on le fait cuver. On a bien perfectionné en France, & particulierement en Bourgogne la façon de faire les vins, ce qui leur a donné une perfection plus grande qu'ils n'avoient autrefois, comparés aux vins de Bourdeaux.

Les vins que donnent les vieux ceps de vigne sont meilleurs que ceux des jeunes plantes : en général les fruits des vieux arbres sont meilleurs que ceux des jeunes arbres.

Pour ce qui est des espéces de vignes, on est obligé d'avoir celles que comportent le terrein & le climat; des

vignes étrangeres ne profiteroient pas,
ou dégenereroient dans un Pays qui ne leur seroit pas propre.

Il y a du vin de plusieurs couleurs; on peut cependant rapporter ces couleurs à trois principales; il y a le vin blanc, le vin jaune & le vin rouge, qui est foncé, ou clair. Galien distingue les vins, par rapport à la couleur, en blancs, roux & noirs. Pline en reconnoît quatre, de blancs, de jaunes, de rouges & de noirs.

Hippocrate parle d'un vin κιῤῥὸν, que son Commentateur *Fœsius* traduit par *rufum*, & que Guinte d'Andernac, Médecin de Paris, qui a été un des premiers à faire connoître les Ouvrages d'Hippocrate en Europe, traduit par *vermiculum*; Columelle dit aussi quelque part, je crois, *uvæ vermiculæ*.

Le vin, dont il s'agit ici, a sa couleur entre le blanc & le rouge, ce qui fait un rouge vermeil, qui a été attribué à d'autres couleurs qu'au rouge simple, & qui est ce qu'on appelle *rouge vermillon*; parce que le rouge par essence vient de la graine d'écarlate, qui est le produit d'un ver, d'où est venu le mot *vermillon*; c'est ce qui a engagé Andernac à exprimer la couleur rouge claire du vin,

dont parle Hippocrate, par *vermiculus*. Cela prouve en même-temps que les Anciens avoient connoissance de la vraie origine de la graine d'écarlate, & que M. Fagon n'a fait que renouveller cette connoissance. On peut faire ici une réflexion, qui est qu'il y a communément de l'abus par rapport aux noms, & que les noms viennent souvent de bien peu de chose.

Οἶνος κιρρός, *vinum vermiculum*, est à proprement parler le vin clairet, qu'on devroit plutôt traduire par *rubellum*, puisque Martial s'en est servi; il a dit aussi *rutilum vinum*. Celse a dit *gilvum vinum*, parce qu'il ne faisoit que de trois sortes de vin pour la couleur, du noir, du blanc & de celui qui tient de l'un & de l'autre, qui est rouge clair ou clairet. Il seroit plus à propos d'en faire de quatre sortes, du blanc, du jaune, du clairet & du noir.

Il est nécessaire de sçavoir de quels vins parle Hippocrate, à cause des propriétés qu'il leur attribue.

Le meilleur moyen qu'on ait trouvé pour arrêter la fermentation du vin, pour le garder, c'est de lui communiquer la vapeur du soufre, qui étant extrêmement volatile & acide, se dissipe,

ſans donner de goût au vin ; c'eſt pourquoi, quand on veut garder du vin qui ne ſoit qu'à moitié fait, & qui conſerve un peu du goût doux du moût, on le met dans des tonneaux, dans leſquels on a brûlé du ſoufre, c'eſt ce qu'on appelle *vin ſoufré* ; il reſte dans l'état où il étoit lorſqu'on l'a ſoufré : deſorte que ſi on ſoufre du moût, on l'empêche de devenir vin, il reſte doux, c'eſt ce qu'on appelle *vin muté.* Mais comme cette vapeur de ſoufre ſe diſſipe dans la ſuite, il faut reſoufrer de temps en temps les vins, ſi on veut continuer de les garder, preſque dans le même état. Cette préparation des vins eſt fort en uſage en Allemagne.

Les Marchands de vin, qui débitent en détail, ſont dans l'uſage de verſer le vin dans les bouteilles, ſur un comptoir garni de plomb, percé d'un trou, auquel eſt ſoudé un tuyau de plomb, & l'intérieur du comptoir eſt encore garni de plomb. Le vin prend dans ces comptoirs garnis de plomb, une qualité d'autant plus mauvaiſe, que le vin y ſéjourne plus long-temps, & qu'il eſt plus dur ou plus aigre, c'eſt-à-dire, qu'il ſera d'autant plus dangereux, qu'il aura plus diſſout du plomb, par ſon acide.

Chap. XXV. Il eſt à propos qu'un Médecin ſçache éprouver du vin, lorſqu'il eſt frelaté : il faut qu'il l'eſſaye avec de l'eſprit de ſel, qui en précipite le plomb, s'il en contient ; ou y verſer un peu de liqueur alkaline de tartre, ou de la leſſive de cendre de bois neuf : le vin ſe troublera par l'acide ou par l'alkali, ſi il contient du plomb, & il ſe précipitera une poudre blanche, qui eſt le plomb diſſous.

La chaux peut ſervir à découvrir ſi du vin eſt frelaté : pour cet effet il faut prendre une partie d'orpiment, & deux de chaux vive, les diſſoudre dans du vin, & filtrer cette diſſolution, qu'on garde pour ces épreuves ; & lorſqu'on veut éprouver du vin, on en met dans un verre, & on y verſe goutte à goutte de la diſſolution dont je viens de donner la recette : ſi le vin eſt frelaté, il ſe troublera, & il prendra une couleur brune ; ſi au contraire il n'eſt pas frelaté, il ne ſe troublera point.

On a dans quelques maiſons la mauvaiſe façon de rincer les bouteilles avec du petit-plomb, ou avec des petits cloux de fer ; il eſt ſouvent arrivé qu'il en eſt reſté quelqu'un que le vin a diſſous, ce qui lui donne une mauvaiſe qualité : il vaut mieux ſe ſervir de ſable

ble, ou de cendres, & même l'eau suffit, lorsque la bouteille a nouvellement été vuidée, ou qu'elle a été gardée, renversée & débouchée.

Pour éprouver si le vin contient du fer, il faut y mettre de la noix de galle, ensuite le filtrer; si il y a du fer, il restera sur le filtre; il faudra le faire sécher, & en approcher le couteau aimanté, pour s'en assurer.

Les Anciens, au rapport de Pline, étoient dans l'usage de mettre un peu de résine en poudre dans le moût, avant qu'il bouillît dans les futailles, ce qui donnoit au vin un petit goût de résine, qui est le goût qu'ont aujourd'hui la plûpart des vins qu'on nous apporte du Levant, & qui est le goût de goudron; quelques-uns de ces vins tiennent ce goût, des peaux de bouc, goudronnées, dans lesquelles on transporte ces vins; mais je suis persuadé qu'il y a de ces vins qui ont ce goût de goudron, parce que dans le Pays, on y met de la résine, comme le faisoient les Anciens. On aime à trouver ce goût dans ces vins; c'est par-là qu'on les vante à table: il semble qu'ils ont toutes les bonnes qualités, lorsqu'ils ont le goût de goudron, parce que c'est la mode

d'y trouver bon, ce goût : on a la vanité ou la foiblesse d'être en cela du goût de tout le monde, c'est-à-dire, du goût à la mode. Cependant le véritable & bon goût en cela, est le sien propre ; & la plûpart trouveroient ce goût de résine ou de goudron désagréable, si ils n'y étoient pas accoutumés, & si ils ne voyoient pas que les autres Convives le trouvent bon.

Il en est du Vin comme de la Musique, souvent on veut faire croire qu'on y trouve des beautés, quoiqu'on ne les sente pas, uniquement parce qu'on voit les autres faire des démonstrations d'admiration. La plûpart des hommes sont faux jusques dans le plaisir : ils veulent paroître avoir du plaisir où les autres en prennent : quelle sotise !

L'habitude & l'exemple peuvent beaucoup dans le Physique, comme dans le Moral : on n'imagineroit jamais qu'il fût possible de faire manger de l'*Assa fœtida*, que quelques Auteurs nomment *Stercus Diaboli*, *Merde du Diable*, si nous ne sçavions pas que les Anciens en faisoient leur ragoût. On ne doit pas en être surpris, lorsqu'on fait réflexion qu'on sert aujourd'hui sur les tables, & qu'on mange avec plaisi

quelque chose aussi puant que l'*assa-fœtida*, c'est le fromage, dont on fait le même usage que les Anciens faisoient de l'*assa-fœtida*, qui est de donner de l'appétit : on ne se sert plus aujourd'hui de l'*assa-fœtida* à cet usage, que pour les chevaux; les Anciens faisoient mieux d'user de l'*assa-fœtida*, que nous ne faisons d'user du fromage, parce que l'*assa-fœtida* a des propriétés médicinales.

L'opinion maîtrise les sentimens les plus naturels, & elle tyrannise tout le monde. Il n'est pas raisonnable de blâmer les Médecins de ce qu'elle a lieu en Médecine, il seroit plus juste de les plaindre, de ce que continuellemet attachés à la nature, qui, dans sa grande variété est toujours la même, on les en distrait, pour les forcer de se conformer aux usages nouveaux, mais reçus, c'est-à-dire aux modes; si ils s'opiniâtroient à y résister, on les regarderoit comme des hommes médiocres qui n'ont pas de goût, ou qui ont intérêt à ne pas laisser accréditer une chose qui ne vient pas d'eux. Un Médecin sage ne doit point s'exposer inutilement à cette injustice, il faut se prêter dans la Société, pour être bien.

CHAPITRE XXVI.

Des Vins Particuliers.

LE Médecin doit connoître la nature des vins particuliers dont on uſe, parce qu'ils ont des qualités différentes : cette connoiſſance eſt importante en Médecine, pour conſerver la ſanté, & pour guérir les Malades, parce que le vin eſt d'un grand uſage dans la vie.

Dans aucune partie du Monde, il n'y a un plus grand nombre de différentes eſpéces de vins, ni où ils ſoient meilleurs, en général, qu'en France ; & la Bourgogne eſt de toutes les Provinces de France, celle qui en fournit le plus, & de plus grands vins.

Le vin de Champagne a, après celui de Bourgogne, le plus de réputation : ces vins ont des qualités bien différentes ; elles ſont même oppoſées, à quelques égards. Le vin de Bourgogne a en général peu de tartre, c'eſt-à-dire, peu de ſel ſurabondant, & au contraire le vin de Champagne en a beaucoup.

Les meilleurs vins de Bourgogne, ſont ceux de la Romané, de Chambertin, de Vougeot, de Volnai, de Beaune & de Pomart : ce ſont des vins rouges.

Le vin de Nuits a une odeur framboi-
ſée, qu'on appelle ordinairement *le Bouquet de la Bourgogne.* Il n'eſt bon qu'à trois ou quatre ans ; à cinq il commence à s'uſer, il perd peu à peu ſa couleur.

Le vin de la Romané va juſqu'à ſix ans. Le canton de la Romané eſt très-petit, il n'eſt que de cinq à ſix arpens, & il ne rapporte ordinairement, année commune, qu'une trentaine de feuillettes de vin. Les vins de Bourgogne ne ſoutiennent pas bien la chaleur, c'eſt pourquoi on en porte moins en Italie, on en porte plus en Allemagne ; on boit cependant de bon vin de Bourgogne à Genes, parce qu'on l'y porte en Hiver, & que les Genois ont de bonnes caves pour conſerver ce vin.

Le vin de Moraché eſt un vin blanc de Bourgogne, qui, quand il eſt bien meur, a de la liqueur. Ce vin eſt fort rare, parce qu'il eſt en petite quantité : Montraché eſt une petite montagne ſtérile, qui eſt à peine couverte de terre : les Payſans la nomment *Mont-Rache*, c'eſt-à-dire ; Mont-Teigneux, parce que ce Mont eſt nud comme la tête d'un teigneux.

Il y a en Bourgogne, trois autres ſortes de vins blancs qui ſont plus conve-

CHAP. XXVI. nables pour boire à l'ordinaire, parce qu'ils ne sont pas si forts, ni si rares que le vin de Moraché; c'est le vin des Mulseaux, celui de Chabli, & celui de Tonnerre.

Le vin de Chabli, la premiere année n'est pas bon, & il prend sur les nerfs; la seconde année est le vrai temps de le boire; la troisiéme année, il commence à s'affoiblir. Au contraire, c'est la troisiéme année qu'on doit boire le vin des mulseaux.

Tous les vins de Bourgogne ne sont pas de grands vins; il y a aussi de petits vins dans cette Province : on dit communément, *vins de la grande Bourgogne*, en parlant des meilleurs vins de Bourgogne : on appelle les autres, *vins de la petite Bourgogne*,

Lorsque j'entre dans ces détails, & que je fais mention des différens vins, & sur-tout de ceux de France, je suis l'exemple de Pline, qui, Livre XIV. de son Histoire Naturelle, traite de tous les vins de son temps, surtout de ceux d'Italie : cette connoissance commune est encore plus utile que curieuse, par l'utilité dont est le vin.

Le vin de Champagne peut se transporter par-tout, & il se garde plus

long-temps que celui de Bourgogne.
Presque tous les vins de Champagne sont blancs, on en fait peu de rouges. Le vin de Champagne qui est blanc est fait de raisins rouges, dont on épluche les grappes, & qu'on met ensuite à la presse ; ce qui en coule est mis aussi-tôt dans les tonneaux, dont on laisse le bondon ouvert : il y fermente, il sort de l'écume par le bondon, & il se perd du vin. On remplit de temps en temps ces tonneaux, jusqu'à ce que le vin ne travaille plus ; alors on y met le bondon.

Au contraire, pour le vin rouge, on laisse dans la cuve le raisin écrasé, & on l'y laisse fermenter. Le meilleur de tous les vins de Champagne est celui de la Montagne, dont les vignes sont exposées au Midi.

Il y a dans le même lieu le vignoble qui donne le vin de la riviere, qui est exposé au Soleil levant & au Soleil du midi. Le vin de la riviere est plus agréable, & celui de la montagne est plus fort. On ne peut en boire qu'après quatre ans.

Le vignoble qui donne le vin d'Ambonais est situé entre les deux, & il participe à leurs qualités. Il tient de la force du vin de la montagne, & de l'agréable de celui de la riviere.

CHAP. XXVI. Les vins d'Ailly & de Pierry sont encore d'excellens vins de Champagne. Le vin d'Ailly est plus fort que celui de Pierry : si on mêle les raisins de ces deux vignobles, cela fait un vin qui tient de l'un & de l'autre, mieux que si on mêle ensemble les vins tirés de ces raisins.

Le vin de l'Abbaye d'Auvilay est le vin de Champagne le plus renommé par sa bonté, qui vient du soin avec lequel ces Religieux le font.

Le vin de Champagne est mousseux lorsqu'on le tire dans le commencement du Printemps, dans le mois de Mars, lorsque les vins travaillent. Il y en a qui pour rendre le vin de Champagne mousseux, y mêlent, par pinte, une cuillerée de la séve de boulot : ils tirent de la séve du boulot, en entamant l'écorce, & ils la gardent dans une bouteille pour cet usage.

Il y en a qui pour faire mousser le vin de Champagne, y mettent du jus de navet. On a fait ainsi mousser de mauvais vins, & on a quelquefois gâté des vins qui n'étoient pas mousseux ; desorte que ce qui a été autrefois un signe de bon vin de Champagne, ne l'est plus ; au contraire, on estime moins aujourd'hui le vin de Champagne mous-

ſeux, que celui qui ne mouſſe pas. Je crois que de bon vieux vin de Champagne, mouſſant naturellement, eſt meilleur que du vin de Champagne, bon d'ailleurs, mais qui ne mouſſe point. Cette qualité dépend auſſi de la façon de faire ce vin, du temps où on le prend, & même des années; car tout ce que je dis des vins en général, peut varier en particulier dans les différentes années.

La qualité du vin de Champagne, & celle des vins verds, eſt augmentée par la glace, c'eſt-à-dire, leur vivacité ou leur verdeur s'augmente, lorſqu'on les fait rafraîchir, au lieu que les autres vins, en général, perdent de leur qualité par la glace.

On rapporte un fait ſingulier au ſujet du vin de Champagne, c'eſt qu'on n'eſt point ſujet à la goutte dans cette Province; & au contraire, ceux qui dans les autres Provinces, uſent communément du vin de Champagne, ſont attaqués de la goutte. Il y a lieu de croire que le vin n'y eſt pas la ſeule cauſe de la goutte, l'air dans lequel on vit, y contribue; on ſçait, par exemple, qu'à Vire, en Baſſe-Normandie, on eſt beaucoup plus ſujet à la goutte, qu'ailleurs.

CHAP. XXVI. Il ſe peut faire que l'air de Champagne ſoit encore meilleur pour préſerver de la goutte, que le vin de Champagne n'eſt propre à la donner ; deſorte que ce vin donne la goutte dans des Pays, où l'air eſt propre à la goutte, ou n'y eſt pas ſi oppoſé, que l'air de Champagne : les cauſes de la goutte ſont des cauſes compliquées.

Les vins de Langon & de Grave ſont des vins blancs de Bourdeaux, qui tiennent du vin de Champagne. Le vin de Langon eſt au-deſſus de celui de Grave : ces vins ont beaucoup de feu, c'eſt pourquoi il faut qu'ils ſoient très-vieux, pour être bons. Ce ſont des vins bienfaiſants qui, comme le vin de Champagne, peuvent ſe boire avec de l'eau.

Le vin d'Arbois en Franche-Comté eſt un vin blanc, bouru, c'eſt-à-dire, doux & piquant, ſemblable au poiré, qui eſt une liqueur qu'on tire des poires, en Normandie.

Le vin d'Arbois eſt trouble, tant qu'il n'eſt pas fait, & il eſt pluſieurs années à ſe faire. En vieilliſſant, il commence par perdre ſa douceur ſucrée, il devient fort & ſpiritueux ; enſuite il perd ſa force, ſans reprendre la douceur ; dans cet état, c'eſt un bon vin blanc agréable, que j'ai

vû faire boire pour du Moraché. Ils le collent présentement pour l'avoir plus clair, & doux. Pour faire de bon vin d'Arbois, on ne fait dans ce Pays-là vendange qu'à la fin de l'Automne, qu'à Noël; & pour rendre ce vin plus promptement potable, il faut le laisser exposé aux injures de l'air, au froid & au chaud: il ne faut pas le serrer dans des caves humides & trop fraîches, il vaudroit mieux le mettre au grenier.

Si on laisse geler ce vin, & qu'ensuite on le perce avec une broche de fer rougie au feu, on tire du centre un vin délicieux: la partie la plus gossiere huileuse, la plus saline & la plus aqueuse se prennent par la gelée; les principes du vin les plus fins & les plus parfaits se trouvent au centre du tonneau; ce vin est concentré en petite quantité.

Le vin de Jurançon est un vin de Bearn, dont on use ordinairement dans la Ville de Pau; c'est un vin blanc extraordinairement chaud & fort, il n'est potable que lorsqu'il est très-vieux, il faut qu'il ait plus de douze ans pour être bon.

Il y a en Baujolois de très-bons vins, rouges & blancs, mais ils ont le défaut de n'être pas bien passants, ils nourris-

 ſent bien, mais ils reſtent trop au corps.

Le vin rouge de Bourdeaux eſt un gros vin qui peut ſe tranſporter dans toutes les parties du Monde, & il en vaut mieux même d'avoir voyagé.

Les vins d'Orleans & du Gatinois ſont auſſi des vins rouges foncés, qui ſouffrent bien le tranſport, mais ils n'ont pas la même force, ni le même feu que le vin de Bourdeaux.

Les vins ſe ſentent ſurtout du climat où ils viennent; les vins des Pays chauds, comme tous ceux de Provence & de Languedoc ſont plus chauds, ont plus de feu que les vins des autres Provinces, où la température de l'air eſt moins chaude. Le vin de Toulon eſt un vin rouge le plus reputé de la Provence, le vin de Lunelle eſt le vin le plus agréable de Languedoc; c'eſt un vin jaune, qui dépoſe dans les bouteilles. Ces vins tiennent beaucoup de la nature des vins d'Eſpagne, qui la plûpart ſont jaunes, comme la plûpart des vins de France ſont rouges.

Les vins d'Eſpagne ne ſont pas d'un auſſi grand uſage que ceux de France: en général; les vins d'Eſpagne ont trop de liqueur, on ne les peut boire à l'ordinaire, comme on boit des vins de

France. Il y a cependant en Eſpagne quelques vins qui ſe peuvent boire à l'ordinaire, tel eſt le vin de *Mancia* : c'eſt un vin rouge qui n'a point de liqueur, & qu'on boit ordinairement à Madrid.

Les vins d'Eſpagne tiennent beaucoup de la nature des vins d'Aſie & d'Afrique. Le plus renommé des vins d'Aſie eſt celui de la Ville de *Schirraz*, ancienne Capitale de la Perſe, à quarante lieuës d'Iſpaham.

Le vin de Malvoiſie eſt le meilleur de tous les vins étrangers, c'eſt un vin jaune. Il y a trois ſortes de vins de Malvoiſie, celui de Madere, celui de Cheres & celui de Siches : le vin de Madere eſt le meilleur, il ſe conſerve mieux que les deux autres, qui aigriſſent en vieilliſſants.

La Malvoiſie de Cheres eſt la meilleure après celle de Madere ; celle de Siches eſt la moins bonne de toutes.

Tous les vins des Canaries ſont très-bons ; le meilleur de tous eſt celui d'Orotava, qui eſt une Ville ſituée proche la Montagne de Ténériffe. Le meilleur vin de Canarie après celui d'Orotava eſt celui de Palma : le vin de Fayal eſt auſſi un excellent vin.

Ces vins ſont fort bons à l'eſtomac, &

lorſqu'il s'agit de réchauffer ; c'eſt pourquoi les vieillards en doivent uſer à la fin de leurs repas avec un peu de biſcuit.

Il ne faut pas recevoir ces vins des Etrangers nos voiſins, qui les frelatent ; il faut les prendre arrivants dans les Ports de France : ils frelatent ces vins, ſurtout ceux d'Eſpagne, avec du miel. Pour les eſſayer, il faut en mettre ſur une pelle de fer, rougie au feu : s'il y a du miel dans le vin, il ſe forme une eſpéce de caramel ſur la pelle ; & il n'y reſte rien, ſi le vin eſt naturel.

On a auſſi les vins Grecs, ceux des Iſles de l'Archipel, dont l'uſage vaut mieux pour la ſanté que celui des ratafiats.

Le vin de Chypre eſt un vin agréable, fort nourriſſant ; il doit être gardé long-temps : on peut l'employer pour la dyſenterie, dans certains cas, comme on y emploie le vin d'Alicanth : on emploie depuis quelques années aux mêmes uſages le vin de Rotha, qui eſt un vin rouge, qui reſſemble beaucoup au vin d'Alicanth.

Il y a des vins, qui en vieilliſſant, prennent de meilleurs qualités, ou deviennent plus délicats, comme je l'ai dit des vins d'Arbois, de Jurançon, de Langon, de Grave, de Champagne & Chypre ; & comme on le peut

dire des vins de Tockai & de Rancio.
Le vin de Rancio eſt un vin d'Eſpagne, Frontiere de Navare, qui a perdu ſa couleur rouge en vieilliſſant pendant vingt-cinq à trente ans. Cette dénomination eſt priſe des Eſpagnols, qui diſent *rancio*, comme nous diſons *rance*, qui commence à ſe gâter; on a fait de Rancio, comme un nom du lieu, en y ajoûtant la particule *de*: du vin de Rancio, pour dire du vieux vin uſé; cette eſpéce de vin en eſt meilleure.

Les vins d'Hongrie ſont des vins jaunes d'un grand uſage en Pologne & en Allemagne. Ce ſont d'eſpéces de vins bourrus, qui s'uſent difficilement; plus ils ſont vieux, meilleurs ils ſont; ils peuvent ſe garder en vuidange, & même dans des vaiſſeaux débouchés, ſans ſe gâter: il y a un fait, connu de preſque tout le monde en Saxe, qui le prouve; un Valet de Chambre du Roi Auguſte étant à boire du vin de Hongrie dans ſa chambre, lorſqu'il apprit que ſon Maître, qui partoit pour un grand voyage, étoit déjà monté en chaiſe; ſortit précipitamment de ſa chambre, & y enferma ſa bouteille débouchée, à demi-pleine de vin, & ſon verre plein. Environ deux ans après, étant de retour, il trouva dans ſa chambre ſon vin dans le mê-

CHAP. XXVI. me état qu'il l'avoit laissé, très-bon. Ce Valet de chambre étoit Calmuck, & se nommoit *Auguste*; à la mort de son Maître, auquel il a peu survecu, il tomba en langueur, & demanda à être enterré à ses pieds; ce qui lui fut accordé.

Le vin de Tockai est le meilleur vin de Hongrie, il faut qu'il soit très-vieux pour être bon: on le croit quelquefois aigre, lorsqu'il n'est que verd; en le gardant il s'adoucit au lieu de s'aigrir.

Le vin de Tockai a un sec d'un acide doux; le Tockai verd a un acide joint à un doux sucrin, par le moyen duquel l'acide s'adoucit dans la suite.

Il faut sçavoir que l'acide du verd est différent du vinaigre: on ne trouve point avec l'aigre, le doux qui est avec le verd, dans le vin.

Les meilleurs vins d'Allemagne, après ceux d'Hongrie, sont ceux du Rhin & de la Mozelle; ces deux vins se ressemblent plus qu'aux autres vins; celui du Rhin est beaucoup meilleur que celui de la Mozelle.

En général, ce sont des vins froids, & les vins froids ont de l'acide, ou beaucoup de tartre, il faut les garder plus long-temps que les vins ordinaires; les acides des vins froids s'adoucissent avec le temps.

Il faut que le vin du Rhin ſoit vieux pour être bon ; le meilleur vin du Rhin vient de l'Electorat de Mayence, d'*Oppenheim.*

On fait aujourd'hui peu d'uſage des vins d'Italie qui étoient autrefois ſi renommés ; beaucoup de Vignobles, qui étoient dans ce Pays, ne ſubſiſtent plus, on n'y cultive plus les terres, comme on faiſoit, & on n'y fait plus auſſi bien le vin, que du temps de l'Empire Romain.

Au contraire, on s'eſt bien perfectionné en France dans l'art de faire les vins & les huiles, particuliérement dans le dernier ſiécle ; les arts ſe ſuivent ; l'exemple & le luxe forment le goût qui les perfectionne.

Les vins d'Italie n'ont pas la même réputation qu'ils avoient dans l'âge floriſſant de Rome, & les vins de France n'étoient pas auſſi réputés du temps des Romains, qu'ils le ſont aujourd'hui. Cependant, le vin ne fait pas partie du luxe en France ; on ne fait pas même aſſez d'attention à cette partie de la nourriture. Les meilleurs tables, les plus grands repas pêchent ordinairement par la négligence qu'on a pour le vin, à l'exception du vin de liqueur.

On fait à Saint-Domingue du vin de Palmier, on le tire du chou du Palmiſ-

CHAP. XXVI. te, dont on presse la moëlle, pour en faire sortir le suc, qui gardé dans des bouteilles, devient une espéce de vin qui est bon & fort sain. Mais depuis qu'on apporte de France à Saint-Domingue, du vin, du cidre & de la biere, on n'y fait presque plus de vin de Palmier, qu'il faut distinger du vin de Palme ou de Palma, dont j'ai parlé plus haut. M. de la Condamine dans l'histoire de son voyage au Perou, dit que les vins de Lima, qu'on transporte à Quito dans des jarres, ne sont point cuvés, ce qui les rend, dit-on, malfaisans; d'ailleurs ces jarres sont enduites de goudron qui communique au vin un goût qui déplait à bien du monde. Les Créoles Espagnols les plus aisés boivent rarement de ce vin, ils le craignent; les Espagnols d'Europe s'en accommodent mieux.

Le vin est commun à Lima, on en tire du Chili, dont le plant, à ce qu'on assure, a été transporté de Bourgogne & de Champagne par les François qui se sont établis au Chili, au commencement de ce siécle, dans le temps de notre commerce de la mer du Sud. Les François y ont introduit aussi l'usage des tonneaux, ce qui est d'une grande commodité.

M. de la Condamine nous apprend aussi que les Indiens boivent & s'enyvrent d'une liqueur faite avec le maiz fermenté, qu'ils nomment *chitcha* ; c'est vraisemblablement une espéce de biere.

CHAPITRE XXVII.

Du Vin considéré comme Aliment.

LES effets naturels du vin sont bien singuliers dans l'homme, par le changement qu'il apporte à son esprit : nous serions fort surpris de voir l'yvresse, si les occasions de l'observer étoient rares.

Rien ne peut tant sur l'esprit que le vin & l'opion ; c'est pourquoi Platon qui vouloit qu'on résistât, & qu'on surmontât la volupté & la douleur, dit que le moyen le plus innocent pour éprouver les hommes dans l'un & dans l'autre, est l'usage du vin, dans lequel on connoît les inclinations naturelles ; ce qui a fait dire que la vérité est dans le vin.

Ce Philosophe ajoûte que le vin ne convient point aux Domestiques, ni généralement à tous ceux en qui la raison ne domine point. Suivant Platon, il y auroit peu de gens à qui le vin convînt. Cela ne doit cependant s'en-

tendre que de l'usage du vin, pris en assez grande quantité pour émouvoir sensiblement, plus qu'il n'est nécessaire pour s'alimenter.

Les alimens influent sur l'esprit qui dépend de l'état des organes & des liqueurs qui y coulent. Le vin augmente les passions : les effets en sont différens, selon les différentes passions ausquelles les hommes sont plus ou moins disposés : en général il excite plus particulierement la joie, le courage & l'amour. C'est vraisemblablement pour cette raison que les Fêtes du vin, qui suivant Pline se célébroient dans le mois d'Avril à Rome, pour goûter les vins nouveaux, & que quelques Auteurs ont nommées *Vinalia Aphrodisia*. . . . . appartenoient à Venus, & non pas à Bacchus; dont les Fêtes étoient nommées *Liberalia*. Il y avoit encore suivant Plutarque, *Sympos. lib.* 3, une seconde Fête de Venus dans l'année, en Août, qui étoit célébrée pour obtenir un temps favorable aux Vendanges; & cette seconde Fête de Venus s'appelloit *Vinalia rustica*.

Les hommes sont naturellement portés à se donner le plaisir de boire du vin; mais il y en a peu qui le prennent modérément, Il est plus difficile d'user

modérément de ce plaisir, & de celui de l'amour, qu'il ne l'est de s'en passer totalement, parce qu'on est d'autant plus affecté, que ce qui affecte est plus près; & parce qu'on n'a pas assez de raison, ou plutôt parce qu'on n'est pas assez dans l'habitude de se servir de la raison, dans tout. L'habitude, cette seconde nature, qui est quelquefois plus forte que la premiere, est physiquement parlant, le moyen le plus sûr, pour échapper à cette servitude des sens, plus préjudiciable à l'esprit, qu'au corps.

Caton le vieux sçut user modérément du vin; il passe pour avoir aimé le vin: sa vertu au lieu de se refroidir, s'échauffoit, en se livrant ainsi à son penchant naturel; & même il paroît par ce que Ciceron lui fait dire dans son Traité de de la Vieillesse, que l'inclination qu'eut Caton pour le vin, n'étoit pas contraire aux mesures qu'il prenoit pour le bien public. Mais cette passion de Caton dans le particulier, fut toujours soumise à sa raison, & cachée sous son caractere public: il ne dit, & ne fit jamais rien, qui ne fût convenable à ce caractere. Il est de l'homme d'honneur de n'être pas tout à soi, & d'être souvent à son état; mais il est de l'homme sage de

CH. XXVII. n'être pas toujours à son état, & d'être quelquefois à soi.

Le plus estimé des Philosophes, Socrate, qui ne buvoit pas ordinairement de vin, en prenoit cependant quelquefois, comme dans les occasions extraordinaires, où il falloit exprimer sa joie; mais il n'en parut jamais troublé.

Je remarque que presque tous les oiseaux aiment le vin, comme presque tous les animaux terrestres aiment le sel.

Les serpens aiment aussi beaucoup le vin, quoiqu'au reste, ils ayent peu besoin de boire. Les arbres même aiment le vin, suivant Pline, *lib* 12, qui dit, que lorsque les platanes étoient en grand honneur pour leur ombre, on les arrosoit de vin, & qu'on avoit trouvé que cela faisoit très-bien à leurs racines.

Les Mahométans ne boivent point de vin à l'ordinaire, ils en usent seulement en maladie, & ils l'appellent *Sarap*, breuvage; d'où est venu le mot arabe *Syrop*; je crois que lorsqu'ils font cet usage du vin, ils y ajoûtent ordinairement du sucre.

Mahomet dans l'Alcoran suppose Dieu lui parlant ainsi : *On t'interrogera*

touchant le vin, & les jeux de hazard; dit leur, *il y a un grand crime dans l'un & dans l'autre.*

On lit dans un autre endroit de l'Alcoran : *Oh vous qui croyez ! Assurément, le vin, les jeux de hazards, les Statues, les traits du sort, sont une abomination de l'œuvre de Satan ! Abstenez-vous-en donc, afin que vous soyez heureux.*

Osman III. instruit que la plûpart des Musulmans regardent la défense qui leur est faite par l'Alcoran, de boire du vin, comme un Réglement de Police, vient d'ordonner de rigoureuses peines contre ceux qui, en cet article, ne suivront pas leur religion bien exactement.

L'usage du vin est interdit aux uns, & convient aux autres, plus ou moins, selon les différens âges, les différens tempéramens, les différentes occupations, les différentes saisons de l'année, & les différens climats.

En général, le vin convient mieux dans les climats froids, que dans les climats chauds. Les Habitans des Pays chauds sont naturellement plus portés à boire de l'eau, pour adoucir leurs humeurs qui sont animées par la chaleur; les Orientaux n'ont pas besoin d'une

liqueur qui excite fortement les fibres de leur corps, qui ſont fines & tendues, & par conſéquent très-ſenſibles.

Les Habitans des Pays froids ont les fibres plus charnues, & les humeurs groſſieres; ils ſentent qu'ils ont beſoin d'être émus, c'eſt pourquoi ils cherchent naturellement ce qui les met en mouvement: ils ſont enclins à uſer de boiſſons ſpiritueuſes, & ils ont de la répugnance à ne boire que de l'eau.

Il en eſt à peu près des ſaiſons, comme des climats, par rapport à l'uſage du vin: il convient mieux pendant le froid, que pendant le chaud; il convient cependant dans les grandes chaleurs, & dans les climats chauds, lorſqu'on ſe donne beaucoup de mouvement.

Le vin convient en tout temps, & en tout Pays, en général, lorſque les occupations ſont laborieuſes; cela doit s'entendre du corps; car au contraire, plus les occupations de l'eſprit ſont pénibles, moins le vin convient.

Tout cela differe cependant ſelon les différens tempéramens. Le vin convient mieux aux tempéramens pituiteux, qu'aux autres. Il convient bien auſſi aux bilieux, mêlé avec beaucoup d'eau; il convient moins aux ſanguins & aux mélancolics

lancolics secs ; le cidre convient mieux à ceux-ci.

Le vin est plus utile dans la vieillesse, que dans l'âge meur. La jeunesse pourroit s'en passer, & elle feroit sagement. Le vin devroit être interdit dans l'enfance.

En général, il faut presque toujours mettre de l'eau dans son vin. Cependant il faut consulter sur cela son tempérament, non pas son goût, & c'est à l'expérience à en décider. Il y en a qui ne peuvent boire de l'eau avec le vin ; ils la boivent pure, & le vin pur, séparement ; d'autres se trouvent bien de ne boire que de l'eau, & finissent par boire un verre de vin, choisi & fort, comme font ceux des Pays Méridionaux.

On peut, & il est même à propos de boire quelquefois du vin pur, mais il le faut faire sobrement, autrement il enyvre, ce qui est arrivé si souvent par le mauvais usage qu'on en a fait de tous temps, que boire du vin pur & s'enyvrer, est exprimé par le même mot chez les Grecs μεθυθῆνα s'ényvrer, μέτυ, πίειν boire pur.

On ne peut trop recommander l'usage raisonnable du vin, qui peut contri-

buer à la durée & à l'agrément de la vie. Le vin donne ce qu'on attend de la Philoſophie ; force & gayeté.

Communément on eſtime plus les vieux vins, que les vins nouveaux. On ne doit cependant pas ſuivre toujours cette regle générale, ſans avoir égard à quelques exceptions, par rapport aux différentes eſpéces de vins, & par rapport aux différentes perſonnes auſquelles le Médecin doit décider quelle qualité de vin leur convient. Les Vieillards & les Pituiteux d'un tempérament froid, ſe trouveront mieux des vins nouveaux qui ont du feu, que des vieux vins uſés : il ſuffit pour eux, qu'ils ſoient meurs.

En général, le vin nouveau paſſe mieux, & lâche plus, que le vin vieux, parce que le vin nouveau tient plus du moût.

Autrefois on buvoit les vins dès qu'ils étoient faits, c'eſt-à-dire, dès qu'ils avoient fermenté, & qu'ils étoient ſpiritueux : aujourd'hui on recherche les vieux vins, généralement, ſouvent ſans diſtinction.

Il faut ſçavoir que les vins nouveaux des terres fumées ſont très-déſagréables & mal-faiſans.

Le vin nouveau nourrit plus, que le

vieux. Les vins gras nourrissent mieux aussi que les vins légers. De deux vins de la même cuvée, celui qui est le plus odoriférant nourrit mieux, que celui qui ne l'est pas, ou qui l'est moins.

CHAPITRE XXVIII.

Du Vin considéré comme Médicament.

Les vins sont les potions les plus cordiales, & les plus naturelles en maladie pour ceux qui n'en usent pas, ou qui en usent peu en santé; malheureusement ceux qui ont le moyen d'en avoir en maladie, en usent trop en santé, desorte qu'il ne leur produit pas le même effet en maladie, qu'il leur feroit, s'ils n'y étoient pas accoutumés par l'usage qu'ils en ont fait en santé; & même le vin est aussi contraire en maladie à ceux qui en ont beaucoup usé en santé, qu'il est utile aux Malades qui en ont peu, ou point usé, lorsqu'ils se portoient bien. On en fait pour ainsi dire tous les jours l'expérience: si un pauvre homme de Campagne, dont le sang & les humeurs n'ont été formées que de pain, de laitages, & de légumes, & qui se couche de bonne heure, est pris de

 la fiévre, un gobelet de vin chaud, auquel on aura ajoûté du ſucre, de la canelle, &c. pourra le guérir de cette fiévre, en lui procurant une ſueur ſalutaire. Ce même reméde donné à un homme de la Ville, & opulent, dont le ſang & les humeurs ſont formés de ragoûts, de liqueurs & de caffé, & qui veille la nuit, pourra le faire mourir, en lui cauſant une inflammation gangréneuſe. Le ſang du Payſan a beſoin d'être animé pour vaincre ſa groſſiéreté qui en empêcheroit l'épuration, c'eſt-à-dire, la ſéparation des humeurs qui cauſent la fiévre; & au contraire, le ſang de l'homme opulent a beſoin d'être tempéré, pour adoucir ſon âcreté qui porteroit de l'irritation & de l'ardeur dans les vaiſſeaux & dans les entrailles.

C'eſt ſuivant ce même principe qu'on eſt obligé en général, de traiter différemment la petite vérole dans les perſonnes opulentes, que dans les Pauvres de la Campagne : les cordiaux ſont utiles dans les petites véroles des perſonnes pauvres; & au contraire ils ſont dangereux aux Riches, qui ont pris les cordiaux d'avance, par la bonne chere.

Tout eſprit raiſonnable, en faiſant réflexion ſur cela, ſentira combien il

eſt injuſte de blâmer les Médecins de ce qu'ils ne traitent pas les Riches à la Ville, comme on traite les Pauvres à la Campagne. Cette injuſtice eſt d'autant plus grande, qu'il y a ſouvent dans les Malades de la Ville, une complication de maux, comme de la groſſe vérole avec la petite, ce qui ne ſe trouve pas de même chez les Malades de la Campagne. Souvent lorſque cette complication de maux dans les Malades de la Ville,, empêche de leur faire le même traitement qu'on fait aux Malades de la Campagne, le Vulgaire le trouve mauvais; & ſi le Malade meurt, on ne dit pas qu'il eſt mort, parce que la corruption du ſang par le virus de la groſſe vérole a empêché l'épuration & la ſortie du levain de la petite-vérole: on attribue la mort du Malade au traitement qu'on lui a fait pendant ſa maladie. On blâme ſans réſerve les Médecins, qui au contraire ſont fort à plaindre d'avoir à traiter de ſemblables Malades, dans de pareilles circonſtances.

Il faut donc réduire la maxime dont on abuſe: oui, ſans doute, il faut traiter ſimplement ou naturellement les Riches comme les Pauvres, toutes les fois que les Riches qu'on a à traiter ont

vécu ſobrement ; mais parce que cela ſe rencontre rarement, les Médecins doivent preſque toujours traiter différemment les Riches, ſur-tout dans les maladies vives, comme eſt la petite vérole. Blâmer les Médecins de tenir cette conduite, c'eſt juger légérement en ſuivant l'opinion, ſans conſulter la raiſon ; les Médecins ne ſont blâmables dans ces circonſtances, que lorſqu'ils prennent ſur eux, en ne ſe contentant pas d'exhorter les Malades, & quand ils les forcent de ſuivre leurs conſeils. Le Médecin doit ſeulement donner ſon avis avec attention & aſſiduité, ſans ſe rendre garant des événemens de la maladie, continuant d'aller chez les Malades tant qu'on l'y ſouhaite, & qu'on l'y reçoit honnêtement, quoiqu'on ne ſuive pas en tout ſes avis, parce qu'il ne doit point préſumer être le maître des Malades, il eſt ſeulement leur conſeil. Si le Médecin s'en tenoit à cela, il n'auroit point à eſſuyer les reproches, que ſouvent il eſſuie, & les Malades ſeroient plus reconnoiſſans envers lui, parce qu'ils n'auroient point à lui faire tenir compte de la complaiſance qu'ils auroient eue de le ſatisfaire en lui obéïſſant. On verroit meme les Malades ainſi

traités, plus exacts, qu'on ne le croit, si le Médecin les exhortoit seulement de prendre les choses qui leur sont utiles, sans les y contraindre, & s'il se contentoit de les avertir de s'abstenir des choses contraires à leur vie, sans les leur défendre; parce que l'homme est naturellement porté à souhaiter ce qui lui est défendu; & parce que le Médecin n'en faisant point son affaire autrement qu'il ne le doit, les Malades en feroient plus raisonnablement la leur, comme ils le doivent.

En général, le vin pris modérément donne du ressort aux fibres; il soutient les digestions, & il aide à l'épuration des liquides du corps vivant, c'est pourquoi ceux qui en boivent sont plus gais, & ont les chairs plus fermes, & le teint meilleur, que n'ont ceux qui ne boivent que de l'eau.

Au contraire, l'usage immodéré du vin est pernicieux à la santé, comme à la raison; il desséche les fibres, il affoiblit les digestions, & il trouble l'épuration des liquides; c'est pourquoi ceux qui en font excès sont blasés, & sujets à plusieurs maladies, comme à l'hydropisie, aux tremblemens de membres, &c.

CH. XXVIII. Le vin qui prit modérément est un reméde à la pituite, la cause, ou en augmente la quantité lorsqu'on en boit trop. Il y a dans le vin, la partie spiritueuse qui se forme & se sépare des autres parties du vin, par la chaleur du corps; la partie huileuse grossiére, le tartre & la partie aqueuse du vin, produisent après la dissipation de sa partie cordiale spiritueuse, c'est-à-dire, après l'yvresse, la langueur douloureuse qui en est la suite, & à laquelle remédie le vin même, par sa partie spiritueuse, pourvu qu'on le prenne pour cela en petite quantité; c'est là sur-tout ce qui fait ce penchant qu'ont la plûpart des Ouvriers pour boire du vin le lendemain de leur débauche, ce qu'ils appellent faire le Lundi.

Le vin pris par excès met les fibres en tension & dans une sorte d'engourdissement, ce qui vient de plénitude pour avoir trop bu. Cette plénitude se dissipe, sur-tout par les urines, & le relâchement succede à la tension des fibres; le vin lui-même peut remédier à ce relâchement, parce qu'il est tonique, parce qu'il excite la tension, ou le ton des nerfs; mais le thé est à préférer au vin dans ce cas, & encore mieux le gruau

qui eſt tonique auſſi, & qui outre cela adoucit le ſang enviné.

Le vin eſt très-propre à rétablir les forces dans les convaleſcences; on en fait ce qu'on appelle *la ſoupe d'Hippocrate*, ou *la rotie au vin* : on prépare différemment ces rôties ſelon le beſoin; ou on les fait mitonner, ou on ne le fait pas.

On fait rôtir à propos une tranche de pain, enſuite on la met dans une écuelle, & on verſe un peu d'eau deſſus, pour l'amollir, & pour tempérer le vin qu'on y mettra. Lorſque le pain a imbibé l'eau, & qu'il eſt refroidi, on y met du ſucre, quelquefois un peu de canelle en poudre, ou de la muſcade rapée, & enfin on verſe le vin deſſus. La rôtie ainſi préparée ſe mange à la fourchette.

Lorſqu'au contraire on la fait mitonner ſur le feu, il faut la cuiller. La rôtie au vin préparée de cette façon eſt moins rafraîchiſſante, & moins animante que la premiere, mais elle eſt plus nourriſſante.

On met le ſucre avec l'eau, lorſqu'on fait mitonner la rôtie; on y verſe une plus grande quantité d'eau, & on fait bouillir le tout juſqu'à ce qu'il n'y ait

CH. XXVIII. plus d'eau autour de la rôtie ; alors on y met autant de vin qu'on a dissipé d'eau, & on fait bouillir le vin deux ou trois bouillons ; ce qui en fait perdre l'eau-de-vie, & l'allie avec la rôtie de pain, qui est pénétrée par une espéce de syrop qu'on a fait, en la faisant bouillir dans l'eau avec du sucre. On prend pour faire les rôties au vin, le vin convenable au Malade, lorsqu'on peut choisir.

Le vin ayant perdu son eau-de-vie par la façon de la rôtie au vin mitonnée, cette rôtie est plus salutaire dans certains cas, & dans tous les commencemens des convalescences, que n'est le biscuit trempé dans du vin ; & même le vin pris ainsi avec le biscuit, agit plus violemment que si le Convalescent le buvoit, au lieu de l'avaler avec le biscuit, parce que le vin & le biscuit étant unis ensemble avant qu'on les prenne, le biscuit ne s'humecte point de la salive dans la bouche & dans l'estomac, lorsqu'il est trempé de vin, & le vin qui est dans le biscuit ne se mêle point, ou se mêle moins avec la liqueur de l'estomac ; desorte qu'il passe dans le sang étant moins changé, que s'il avoit été bu simplement, & il a plus sa na-

ture cruë de vin, ce qui fait mal souvent, en portant de l'ardeur & de l'irritation dans les vaisseaux, ce qu'il ne feroit pas s'il avoit été plus changé par la premiere digestion; c'est pourquoi le pain trempé dans le vin, fait mal à certaines personnes, sur-tout à leur poitrine; c'est pourquoi un demi-septier de vin pris ainsi, échauffera davantage qu'une chopine du même vin, bu à l'ordinaire.

Hippocrate, *Liv. II. de la Diéte, Chap. VI*, dit que de tous les vins, ceux qui sont noirs & rudes sont les plus secs, qu'ils ne passent pas, & qu'ils ne s'en vont ni par les selles, ni par les urines, ni par la salive; qu'ils décomposent le corps, en ce que par leur chaleur ils consument son humidité. Il ajoûte que les vins noirs, mais un peu plus délicats, sont plus humides, qu'ils remplissent & lâchent mieux le ventre; que ceux qui sont fort noirs & fort doux sont encore plus humides, qu'ils échauffent & remplissent en répandant leur humidité: que les vins blancs qui sont rudes échauffent & lâchent moins le ventre, qu'ils ne font uriner: que les vins légers & doux sont plus laxatifs & plus diurétiques, qu'ils humectent

 le corps & diminuent la force du sang : que le vin qui a de l'acide refroidit, maigrit & humecte : il refroidit & maigrit en entraînant l'humidité du corps ; & il humecte par le moyen de l'eau qui entre avec lui ; il ajoûte que le vin doux porte moins à la tête, & l'embarrasse moins que le vin vineux, mais qu'il trouble plus le foie & la rate qu'il fait grossir ; qu'il agit dans le premier intestin qu'il trouble, qu'il y fait bien, si ce n'est par rapport aux vents, parce que ses vents causés par le vin, ne sortent pas aisément des intestins.

L'usage du vin comme médicament seroit fort utile dans bien des cas où il n'est pas employé, parce qu'on est extrême, en général ; le Peuple ne veut pas s'abstenir de vin dans les maladies, & les gens à préjugés, qui sont en grand nombre, sont opposés à la tisane ; au contraire, les gens de l'Art accoutumés à combatre ces erreurs, n'emploient pas assez le vin en boisson, pour remede, & dans les médicamens des Malades. Galien, *Meth. Liv.* 10, *Chap.* 4, dit qu'il convient quelquefois de donner du pain trempé dans le vin, dans le frisson de la fiévre : Baillou, Médecin de Paris, dans son second Livre des Epidémies, loue

l'usage du vin dans des cas semblables.

Lorsque des Malades ont besoin de vin à quelques égards, & qu'on craint cependant par rapport à la nature presente de leur maladie, les effets du vin, je leur conseille d'user après en avoir dissipé l'eau-de-vie en quelque façon, en le versant dans l'eau bouillante; je fais verser le plus souvent une partie de vin dans trois parties d'eau bouillante; il faut non-seulement retirer aussi tôt du feu, mais il faut verser le tout dans un vaisseau frais, que je fais même mettre dans de l'eau froide.

Je rends quelquefois cette boisson cordiale, en mettant le vin dans une terrine avec de la bourrache, & je fais verser l'eau bouillante dessus: j'y ajoûte quelquefois un peu de sucre, selon le besoin; ce qui fait une boisson agréable & salutaire.

Le vin change de nature, à quelques égards, par la chaleur, c'est pourquoi il n'est pas inutile de mettre du pain rôti dans le vin des Convalescens, comme on faisoit autrefois; ce pain rôti n'y sert pas seulement par la chaleur, il émousse aussi l'acide du vin. Il n'est pas inutile non plus dans certains cas, comme dans des dévoyemens, de ferrer le vin,

CH. XXVIII. c'eſt-à-dire, d'y plonger pluſieurs fois du fer rougi au feu. Le vin ferré ainſi eſt bon pour raffermir les dents.

J'ai obſervé que le vin convenoit mieux, en général, dans les convaleſcences des pleuréſies, que dans celles des autres maladies, en général. Proſper Alpin, *de Præſagiendâ vitâ & morte*, *Liv.* 4, *Ch.* 13, dit qu'on obſerve un goût particulier pour le vin dans les pleuréſies; deſorte qu'il y en a qui jugent par ce déſir particulier pour le vin dans certains Malades, qu'ils ſont pleurétics. Il eſt certain que le kermès vaut mieux donné dans le vin, plus particuliérement dans les cas de pleuréſies, que dans les autres maladies, lorſque ce remède a lieu.

Le vin eſt propre à détruire dans les médicamens, ce qui y eſt contraire au goût naturel, ſans détruire leurs qualités ſalutaires; au contraire il les augmente ſouvent, comme on peut le voir dans le Chapitre ſuivant. Le fils de Méſué vouloit qu'on fît tremper la rhubarbe dans le vin, avant que de l'employer dans les Médecines.

** Cap. 5, de bel. Parth.*

Appien-Alexandrin * rapporte que les Romains, dans la Guerre contre les Parthes, uſerent de mauvaiſes nourri-

ítures dans ce Pays, manquans de vivres, ce qui leur causa une maladie épidémique, dont l'accident principal étoit une fureur de fouir la terre avec les mains, & de rouler de grosses pierres; cet Auteur ajoûte que le remède à ce mal, fut le vin, dont les Romains manquerent aussi.

Il y a des occasions où il faut se servir du vin comme vomitif; & dans ce cas il faut le faire boire, coup sur coup, pour qu'on n'ait pas le temps de le digérer, & que l'estomac s'en trouvant surchargé, le rejette; ce qui convient, lorsqu'il faut en même-temps au Malade du cordial, & du fortifiant, comme dans certains cas rares de goutte froide dans l'estomac.

Le vin débarrasse les premieres voies des mauvaises humeurs & des matieres vermineuses; c'est pourquoi quelques personnes se trouvent bien d'en prendre quelquefois, en petite quantité, mais pur, & le matin à jeun. Dans quelques Maisons où on éleve des Enfans, comme à l'Enfant-Jesus, on est dans l'usage de faire prendre ainsi aux jeunes Demoiselles, les premiers jours de Mai, un peu de vin blanc qu'on a infusé sur de l'absynthe.

CH. XXVIII. Le vin pris en une certaine quantité par les perſonnes qui n'ont point coutume d'en faire uſage, eſt ſomnifère. Cette vertu calmante du vin en rend l'uſage utile dans les coliques, bu chaud avec de la muſcade & du ſucre, & pris en lavement avec de l'huile de noix, ou avec de l'huile de rhuë : on fait chauffer un demi-ſeptier de vin, & on le verſe dans la ſeringue, dans laquelle on a mis auparavant huit onces d'huile de noix ; il faut avoir fait chauffer le vin auparavant, aſſez pour qu'il chauffe l'huile de noix qu'on y mêle.

Lorſque dans les violentes coliques de Peintres, il faut non-ſeulement calmer, mais qu'il eſt néceſſaire auſſi de purger l'humeur qui les cauſe, on prend deux pommes de coloquinte, qu'on coupe menu, & qu'on fait bouillir ſept ou huit bouillons, dans une pinte de vin, & après avoir paſſé la liqueur, on la partage en deux, pour deux lavemens, à chacun deſquels on ajoûte cinq onces d'huile de noix. On donne ces deux lavemens à quatre heures de diſtance l'un de l'autre.

Il faut commencer par faire vomir ces Malades avec de l'hypécacuana, & enſuite avec de l'émétique ; après les

avoir ainsi purgé par haut, on les purge par bas avec une demi-once d'électuaire diaphenix, deux gros de diaprun purgatif, & une once de syrop de noirprun : on délaye le tout dans une légere décoction d'une pincée d'anis, & de deux gros de séné mondé ; la dose de tout cela doit être différente, selon l'âge & le tempérament du Malade.

Il est à propos de sçavoir que dans ces maladies il faut, en général, employer des purgatifs forts ; & il est à observer que rarement la saignée y convient. On doit traiter différemment les coliques causées par le vin frelaté avec le plomb : il y a eu des Marchands de vin assez criminels pour adoucir certains vins avec le plomb. Pour remédier au mal que cela cause, il faut faire prendre de l'huile, purger promptement, donner de la décoction de casse en grande dose, & des tisanes laxatives, où il faut mettre de l'alkali de tartre, ou de la soude ; ensuite on donne la poudre de Guttette, & la thériaque pour calmer ; & enfin on fait prendre le lait pour adoucir & pour rétablir.

Le vin pris sobrement procure plusieurs avantages pour conserver la santé ; la nourriture du vin & du pain est celle

 qui fait le moins d'humeurs à purger. Les chûtes & les plaies sont moins dangereuses dans les gens yvres, parce que leurs fluides étant mêlés de vin, & d'une espéce d'eau-de-vie qui s'y forme par la chaleur naturelle, leurs fibres se trouvent fortifiées, & le sang a plus de fluidité; ce qui fait une espéce de pansement interne.

Au lieu que dans un état d'appauvrissement du sang, ou de mauvaise qualité des liquides, les blessures sont plus dangereuses, comme elles le sont en général, plus par un temps froid, que par un temps chaud, toutes choses égales d'ailleurs.

Le vin est vulnéraire : on en fait le Baume Samaritain, en le mêlant avec de l'huile. On met ordinairement deux parties de vin & une partie d'huile; ensuite on fait bouillir ensemble, en remuant de temps en temps, & on laisse sur le feu, jusqu'à ce que le vin soit dissipé. On peut faire différemment, & sur le champ, le baume samaritain, en employant différens vins, différentes huiles, & différentes proportions; le plus souvent on se sert de l'huile de millepertuis. Il est des cas dans lesquels il ne faut pas faire bouillir, il suffit seulement de mêler le vin avec l'huile, &

on met alors moins de vin ; on en met au plus, autant que d'huile ; on prend le plus communément du vin blanc, lorſqu'on fait conſumer le vin : le rouge vaut mieux, lorſqu'on le mêle ſeulement avec l'huile ſans faire bouillir. On peut employer l'huile de noix dans les cas de brûlure ; l'huile d'olives peut ſuffire dans bien des cas.

Le vin fortifie les nerfs, & dans ce cas on en augmente la vertu par celles de quelques plantes aromatiques. Des roſes de Provins & du ſumac bouillis dans du vin rouge, ſont un bon reméde pour les maladies qui viennent du relâchement des fibres, comme ſont les deſcentes, les pertes blanches des femmes, &c.

On ſe ſert utilement du vin pour réſolutif, dans pluſieurs cas, pour les parties membraneuſes & tendineuſes : on le fait chauffer avant que d'en baſſiner la partie; on l'emploie quelquefois ainſi dans les inflammations des yeux, ou bien on le laiſſe quelque temps expoſé à l'air avant que de l'employer à cet uſage : le vin ainſi éventé ou chauffé, a perdu une partie de ſon eau-de-vie. On compoſe avec du vin des cataplaſmes qui ſont réſolutifs & fortifians : on

fait bouillir de la mie de pain dans du vin, comme on le fait ordinairement, dans du lait pour les cataplaſmes ordinaires.

Hippocrate dans le Livre qu'il a fait ſur l'uſage des choſes humides, dit que le vin doux eſt fort bon pour les vieilles plaies, quand on s'en ſert ſans diſcontinuer ; que le vin auſtere & dur, tant le blanc que le noir, doit être mis tout froid ſur les ulceres, à cauſe de leur chaleur. Que tous les vins dont on ſe ſert pour rafraîchir, ſoit qu'on les verſe ſur la plaie, ou qu'on les y faſſe entrer, ou qu'on en applique avec des laines, doivent être froids comme l'eau la plus froide. Ce grand Médecin ajoûte que les choſes qu'on veut rendre ſimplement aſtringentes, doivent être trempées dans le vin noir, comme les flanelles, les linges, les feuilles de bette, & celles du ciſte femelle ; il veut qu'on y trempe auſſi celles qui doivent être encore plus aſtringentes & plus piquantes, comme le lierre, la ronce, le ſumac, & la ſauge ; & enfin il dit qu'il en eſt de même des choſes dont on ſe ſert pour amollir, comme la farine cuite.

Le texte d'Hippocrate eſt corrompu

dans tous les Exemplaires de cet Auteur, où l'on lit *Κισσὶς*, au lieu de Κίσθος: tous les Commentateurs d'Hippocrate sont tombés dans cette faute, en traduisant par *Hedera alba*, qui ne fut jamais, pour *Cistus flore albo*, dont parle Hippocrate.

Au reste, l'usage du vin doit être différent dans les différens Pays, pour les différens tempéramens, & selon les différentes qualités des vins. Par exemple, les Relations de célebres Médecins nous apprennent que le vin étoit contraire à Naples dans les maux de gorge pestilentiels, qui étoient, il y a environ un siécle, & qui étoient les mêmes que ceux qui ont fait mourir beaucoup d'enfans depuis quelques années en France & en Angleterre; & au contraire, on a trouvé en Angleterre que le vin est utile pour guérir cette maladie.

Severini, Médecin de Naples, a donné la Relation de cette squinancie maligne des Enfans (*Pædanchone maligna*,) qui fut en Italie dans le siécle précédent. On trouve dans *l'Histoire des Maladies Epidemiques observées à Paris, en même temps que les différentes températures de l'air*, imprimée

avec les Mémoires de l'Académie Royale des Science de 1746, & des années suivantes, la description de cette maladie pestilentielle qui paroît en France de temps en temps, depuis quelques années.

M. Chomel, Médecin de Paris, a donné en 1749 une *Dissertation Historique sur l'espece de mal de gorge gangréneux qui a régné parmi les Enfans l'année derniere.*

M. Fothergill, Médecin de Londres, a donné en 1748 une *Description du mal de gorge, accompagné d'ulceres, qui a paru ces dernieres années à Londres, ainsi qu'en differentes Contrées d'Angleterre.*

Le climat d'Italie est beaucoup plus chaud que celui d'Angleterre, & les vins d'Italie ont plus de liqueur que ceux dont on fait ordinairement usage en Angleterre; sçavoir ceux de Bordeaux & de Porto; d'ailleurs, les Anglois sont moins accoutumés à boire du vin, que ne le sont les Italiens; il n'est pas étonnant que ces différences apportent des variétés par rapport aux effets du vin dans les maladies.

CHAPITRE XXIX.

Des Vins composés.

ON compose à Hambourg de toutes les sortes de vins, pour l'Allemagne, la Suéde, le Danemarck, la Pologne & la Russie. A Londres on fait des vins de France, & des vins d'Orient, comme ceux d'Espagne, pour l'Angleterre & la Flandre Autrichienne. On fait une espéce de vin muscat, si on met à tremper dans du vin blanc de la fleur de sureau; après avoir coulé on y ajoûte du sucre ou du miel pour l'adoucir suffisamment; on y met aussi un peu de sucre brûlé pour lui donner la couleur.

On fera du vin de Tockai, si on met de la lie de ce vin, ou une espéce de peau qui se forme dessus à la longue, avec du Vin de Champagne & du Malaga, quatre parties de Champagne, & une partie de Malaga.

Mais je dois m'abstenir de donner ces compositions, parce que ce n'est pas ici mon objet, qui n'est que de parler du vin médicinal, & parce que ce seroit contribuer à l'art de tromper; car il y en a qui vendent pour vins, des li-

queurs qu'ils ont composées, sans y avoir mis une goutte de vin.

Le vin médicinal se prépare, ou par la fermentation du moût avec lequel on a mis dans le tonneau les drogues dont on veut lui communiquer les propriétés, comme on fait le vin d'eufraise; ou par infusion à froid, comme lorsqu'on fait tremper de l'absynthe dans du vin blanc, pour faire le vin d'absynthe; ou par le feu en mettant les drogues en digestion dans le vin, comme on fait le vin anti-scorbutique.

On faisoit autrefois usage d'un vin composé, que Pline appelle *murena*, ou *myrrhina*, que nous appellons *hypocras*. C'est un bon stomacal, sur-tout pour ceux qui ne boivent que de l'eau, ou qui boivent peu de vin; il se boit à la fin du repas, comme il y en a qui boivent à la fin du repas, un peu de vin pur, dans lequel ils ont fait fondre du sucre.

L'hypocras est peu en usage aujourd'hui depuis qu'on a fait venir d'Asie, de Gréce & d'Espagne, différens vins qui valent encore mieux que l'hypocras. On a aussi imaginé différens ratafiats qui ne valent pas les vins, soit simples, soit composés.

Pour

Pour faire de bon hypocras, on met dans deux pintes de vin, douze onces de sucre, deux gros de canelle, & deux onces d'amandes douces concassées. On laisse le tout dans une terrine à tremper pendant quelques heures; on le transvase plusieurs fois d'une terrine dans une autre. Ensuite on passe ce vin par une espéce de manche ou de chausse, qui s'appelle, à cause de cet usage, *manche d'hypocras*: c'est par corruption de langage qu'on dit, passer par la chausse d'Hippocrate.

On laisse reposer ce vin, & on le repasse pour l'avoir bien clair, ce qui fait qu'on le nomme *vin clairet*.

Si on veut le musquer un peu, il faut mettre deux grains de musc avec un peu de coton pour en faire un nouet, qu'on laisse tremper dans ce vin; ou bien on verse ce vin dans un entonnoir, dans le fond duquel il y a du coton musqué. Il y en a qui au lieu de vouloir l'hypocras musqué, lui communiquent un goût piquant, par le moyen du gingembre.

Pour varier les remédes, & les rendre plus efficaces, il faut souvent les mettre dans du vin, au lieu d'eau, c'est pourquoi on fait le vin de kinkina,

 le vin d'abſynthe, le vin d'eufraiſe, & beaucoup d'autres.

Le plus efficace de ces vins compoſés eſt le vin anti-ſcorbutique de Dumouret, dont feu M. le Duc d'Orleans eut la bonté de me donner la recette, après avoir acheté ce reméde de ſon Auteur.

Pour le préparer il faut prendre de la racine de raifort ſauvage, douze onces; de la racine de bardane, cinq onces; du coclearia, du creſſon de fontaine, du beccabunga & de la fumeterre, de chacune deux bonnes poignées.

Il faut laver les herbes & nettoyer les racines, enſuite les couper menu, & les piler : on met le tout enſemble dans une cucurbite.

On y ajoûte trois onces de ſel ammoniac en poudre, & ſix onces de graine de moutarde, qu'on broye auparavant dans un mortier de marbre, en y verſant un peu de vin, comme ſi on faiſoit de la moutarde.

On verſe ſur le tout douze pintes de bon vin rouge ordinaire; on couvre la cucurbite de ſept ou huit papiers gris, que l'on attache autour du col de la cucurbite avec une ficelle; on met une tuile ſur la cucurbite, & on la place dans cet état ſur un petit feu, où on

la laisse pendant douze heures, en remuant de temps en temps; ensuite on passe le vin en pressant fortement les drogues; & on le renferme dans des bouteilles, qu'on bouche bien.

La façon d'user de ce reméde, c'est d'en donner deux verres par jour, un le matin à jeun, & l'autre deux heures après soupé, dans le lit.

Le Malade doit rester couché pendant deux heures, après la prise du matin, & prendre un bouillon après ce temps là, avant que de se lever.

Il faut, pendant l'usage de ce vin qui fond, c'est-à-dire, qui excite une séparation des mauvaises humeurs, se purger tous les huit jours: on ne doit point prendre de vin préparé, le jour de la purgation.

On continue l'usage de ce vin plus ou moins long-temps, selon que la maladie est plus ou moins grande.

On peut quelquefois le discontinuer douze ou quinze jours, après l'avoir pris quinze jours ou trois semaines.

Il est bon de boire de l'eau de squine pendant ce temps; on peut boire du vin avec. Il faut user d'alimens simples & doux; le sel est très-contraire dans cette maladie. Il faut éviter de manger

des ragoûts & de la pâtiſſerie ; au reſte il faut bien ſe nourrir.

On peut joindre à l'uſage de ce vin préparé, celui de mon électuaire anti-ſcorbutique. *Voyez* page 319 de ce Volume.

CHAPITRE XXX.

Du Vinaigre.

LE vin, en aigriſſant, perd beaucoup de bonnes qualités, mais il en acquiert de nouvelles, fort bonnes auſſi, ſoit qu'on conſidere le vinaigre comme aliment, ſoit qu'on le prenne comme médicament.

Le vinaigre convient dans certains alimens, comme un levain qui ſert à leur digeſtion : il empêche ainſi les indigeſtions alkalines, dans leſquelles on a des rapports d'œufs couvés, qui ſont différentes des indigeſtions acides, dans leſquelles on a des rapports aigres ; il faut un traitement différent dans les unes, & dans les autres : par exemple, l'élixir de propriétés fait avec acide, eſt bon dans les indigeſtions alkalines, au lieu que l'élixir de propriétés fait avec alkali, convient mieux dans les

indigeſtions qui ſe manifeſtent par des aigreurs.

Les Généraux Romains faiſoient diſtribuer une portion de vinaigre à chacun de leurs Soldats ; ce qui étoit très-propre à rafraîchir les liqueurs du corps, échauffées, & à donner du reſſort aux fibres relâchées par la chaleur de l'air & par la fatigue. En général, le vinaigre eſt auſſi utile dans ces cas, pour les Pays chauds, que l'eau-de-vie l'eſt pour les Pays froids.

Le Collége des Médecins de Londres a conſeillé aux Seigneurs de l'Amirauté d'Angleterre, d'accorder à l'équipage de chaque Vaiſſeau une certaine quantité de vinaigre de vin, parce que cette liqueur tempere le ſel des alimens, & ſupplée au défaut des citrons ; mais il faut obſerver que le vinaigre de biere n'a ni le goût agréable, ni la vertu de celui qui eſt fait avec du vin.

On peut rendre le vinaigre plus propre à certains uſages, en y faiſant infuſer certaines choſes ; comme pour faire le vinaigre roſat, on cueille des roſes épanouies, on en épluche les feuilles, & on les laiſſe ſécher à l'ombre pendant deux ou trois jours ; enſuite on en prend une once, qu'on met

Vinaigre roſat.

dans une bouteille de verre avec une chopine de fort vinaigre ; on bouche bien la bouteille, & on la laiſſe expoſée au Soleil pendant une quinzaine de jours ; enfin on paſſe le vinaigre par un linge, en preſſant fortement ; enſuite on filtre ce vinaigre roſat par un papier gris.

On prépare de la même façon le vinaigre d'eſtragon, celui de fleurs d'œillet, celui de fleurs de romarin, celui de fleurs de ſauge, celui de fleurs de ſouci, celui de fleurs de ſureau, & celui d'ail.

Le ſecret des Vinaigriers de Paris pour faire le Vinaigre, eſt de mettre dans un vaiſſeau long qu'ils appellent *la flûte*, qui contient à peu près un demi-muid, du poivre long, du poivre de la Jamaïque, du gingembre, & quatre pintes de bon vinaigre bouillant : ils y mettent auſſi-tôt le bondon, & ils roulent continuellement ce tonneau juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi ; alors ils y mettent quatre pintes de la liqueur qui s'eſt épurée de la lie de vin, qu'ils ont enfermée dans des ſacs, & qu'ils mettent enſuite à la preſſe. Ils roulent encore quelque temps le vaiſſeau, & le laiſſent juſqu'au lendemain, qu'ils y

mettent encore de même, quatre pintes de vin de lie; ce qu'ils continuent de faire jusqu'à ce que la flûte soit pleine. Ils la laissent reposer; ensuite ils en tirent le vinaigre à clair de dessus la lie, qui, séchée & brûlée, fait un noir dont on se sert pour faire les encres d'Imprimeurs. Les Vinaigriers vendent aux Foulons de chapeau le marc de la lie de vin, d'où ils ont tiré la liqueur avec laquelle ils font ce vinaigre; desorte qu'il n'y a rien là de perdu.

Le vinaigre simple, comme est celui d'Orleans, vaut mieux dans les alimens, qu'aucun des vinaigres composés: on compose aujourd'hui le vinaigre de tant de façons, que ce ne sont plus que des ragoûts aigres, qui ne valent pas le vinaigre naturel.

On ne doit composer le vinaigre que pour en faire un médicament, comme est le vinaigre scyllitique qu'on fait avec de l'oignon de Scille, qu'on écaille après en avoir ôté la peau; on fait sécher ces écailles à l'ombre, on en prend une once & demie, qu'on pile avec un pilon de bois dans un mortier de pierre; ensuite on les met dans une bouteille avec une chopine de fort vinaigre, on bouche bien la bouteille,

Vinaigre scyllitique.

 & on la laiſſe expoſée pendant quarante jours au Soleil ; enfin on paſſe ce vinaigre en preſſant fortement, & on le garde dans une bouteille bien bouchée ; il ne faut pas remuer ce qui eſt au fond, lorſqu'on en verſera.

Le vinaigre ſcyllitique pris en grande quantité, comme une cuillerée ou une cuillerée & demie, dans un gobelet d'eau chaude, fait vomir ; on le donne à la doſe d'un quart de cuillerée, lorſqu'on a en vue ſeulement d'exciter par les crachats des pituites glaireuſes : on joint quelquefois le vinaigre ſcyllitique à de l'huile d'amandes douces ; il convient bien de le donner à certains aſthmatiques, dans du ſyrop de violettes.

Un Apothicaire doit toujours avoir dans ſa boutique du vinaigre ſcyllitique, parce que c'eſt un bon reméde qu'il faut avoir pour le beſoin ; & il n'y a point à craindre de s'en charger, parce qu'il ſe garde.

Ayant du vinaigre ſcyllitique, on peut faire ſur le champ de l'oxymel ſcyllitique, en faiſant cuire enſemble dans un vaiſſeau de terre, en conſiſtance de ſyrop, deux parties du meilleur miel, & une partie de vinaigre ſcyllitique.

L'oxymel ſcyllitique eſt un reméde propre à diviſer les humeurs gluantes, & à ranimer les fibres affoiblies par une chaleur de fiévre lente : il eſt d'un grand ſecours pour faire cracher, lorſque les crachats ſont trop gluans, & que les parties n'ont pas aſſez de force pour les faire ſortir : il convient ſur-tout à la ſuite des empyémes & des vomiques, particuliérement lorſque le Malade ſe plaint que ſes crachats ont un mauvais goût, ce qui vient de la pourriture, qui leur donne une qualité alkaline & volatile : au contraire, l'oxymel ſcyllitique ne convient point lorſque le Malade prend le lait, & lorſqu'il y a de l'acide développé dans les humeurs. La doſe de l'oximel ſcyllitique eſt une demi-cuillerée à caffé, dans trois cuillerées de tiſane.

L'oxymel.

On fait l'oxymel ſimple, en faiſant cuire enſemble, comme un ſyrop, deux parties de miel blanc, & une partie de bon vinaigre. L'oxymel eſt un bon vomitif dans certaines occaſions : on en prend pour cela une bonne cuillerée dans un gobelet d'eau tiéde.

Il y a eu dans le commencement de ce ſiécle, du temps de la peſte de Marſeille, un vinaigre fameux, ſous le nom

CHAP. XXX. du *Vinaigre des quatre Voleurs* ; pour le faire, on prend des sommités fraîches de la grande & de la petite absynthe, du romarin, de la sauge, de la menthe & de la rhuë, de chaque six gros ; des fleurs de lavande séche, une once ; de l'ail, du calamus-aromaticus, de la canelle, du girofle & de la noix muscade, de chaque un gros ; on mettra en poudre ce qui peut y être réduit, & on coupera menu le reste : on mettra le tout dans un bouteille, & on y versera deux pintes de fort vinaigre ; bouchez bien la bouteille, & l'exposez au Soleil pendant douze ou quinze jours ; ensuite passez ce vinaigre, en pressant fortement le marc ; filtrez-le par le papier, & y ajoûtez deux gros de camphre dissous dans l'esprit de vin.

Vinaigre des quatre Voleurs.

Ce vinaigre est un bon préservatif extérieur contre le mauvais air, surtout lorsqu'on craint la contagion des maladies.

On a aussi employé intérieurement pour cette peste, un vinaigre dont on a appris la composition dans les Indes ; c'est pourquoi on l'a appellé *Vinaigre Indien* ; Pour faire ce vinaigre Indien, il faut prendre deux testicules de bouc, nouvellement tué, & une livre de sa

Vinaigre Indien.

peau coupée en petits morceaux, deux onces de camphre, une demi-livre de thériaque, une douzaine de gros citrons coupés en quartiers, de la rhuë, de la ſauge, du romarin, de l'hyſſope, de l'abſynthe, de la menthe, & de la racine d'angélique, de chacune une demi-poignée, groſſiérement coupée; des bayes de geniévre, & de la coriandre, de chaque deux poignées, ou environ une demi-livre, concaſſées. On fait infuſer le tout pendant huit à dix jours dans un vaiſſeau de terre bien bouché, & expoſé au Soleil; enſuite on diſtille dans un vaiſſeau de grès ou de verre, au feu de ſable. Il faut enfermer ce vinaigre anti-peſtilentiel dans un vaiſſeau de verre, & le bien boucher.

L'oxycrat.

Lorſqu'on mêle de l'eau avec le vinaigre, on en fait ce qu'on appelle *oxycrat* : les proportions de l'eau & du vinaigre qu'on mêle enſemble pour faire l'oxycrat, peuvent être différentes, ſelon les différentes circonſtances où on l'emploie, & ſelon la force du vinaigre : on y met ordinairement trois fois autant d'eau, que de vinaigre.

On peut auſſi, pour faire l'oxycrat, employer des eaux diſtillées, comme de

 roſes & de plantain, au lieu d'eau commune.

Le vinaigre eſt un acide huileux : l'eſprit ardent qu'on en tire par la diſtillation, en eſt une preuve ; deſorte qu'on peut dire que le vinaigre eſt un ſavon acide, propre à déſobſtruer les viſceres embarraſſés par une lymphe un peu gommeuſe : on ſçait que le vinaigre ſert à diſſoudre les gommes pour les purifier. Il y a des Praticiens qui recommandent de faire boire du vinaigre à ceux qui ſont malades d'une hydropiſie aſcite ; ce remède ne peut convenir dans cette maladie, que lorſqu'elle a pour cauſe les obſtructions dont je viens de parler ; ce n'eſt pas un remède dont je conſeille l'uſage, ſans mûr examen.

Le vinaigre réſiſte à la pourriture ; en détruiſant l'alkalicité & la volatilité urineuſe où tendent les humeurs ; ce qui les diſſout quelquefois ; c'eſt pourquoi le vinaigre rallie leurs principes : il reſſerre en même temps les fibres, & il eſt aſtringent ; c'eſt ce qui le rend un remède efficace dans les cas d'hémorragies. Lorſqu'un homme a un ſaignement de nez violent, & qu'il n'y a point

de danger à l'arrêter, on met autour du col du Malade, un mouchoir trempé dans de l'oxycrat; & lorsque l'hémorragie est opiniâtre, & qu'il y a à craindre pour la vie, on lui applique sur les bourses un autre mouchoir trempé de même dans le vinaigre.

Dans les pertes de sang des femmes, lorsqu'il n'y a pas de danger à arrêter la perte, on leur met sur le bas-ventre, un linge trempé dans de l'oxycrat; & il y en a qui se servent pour cela d'une piéce de fil de chanvre écru, au lieu de linge: le chanvre a naturellement une qualité calmante, que n'a pas le linge, sur-tout celui de lin.

On a vu des femmes prêtes à expirer par des pertes de sang énormes, qu'on empêchoit de mourir, en les enveloppant jusqu'au col, dans un drap imbibé d'oxycrat.

Le vinaigre n'est pas bon pour arrêter le crachement de sang, parcequ'en général les acides sont contraires à la poitrine, & font tousser.

Tout le monde connoît l'usage qu'on fait du vinaigre, mis sous le nez, pour faire revenir les personnes qui sont évanouis, ou prêtes de tomber en foiblesse. Son odeur est dans ces cas,

CHAP. XXX. assez du goût de tout le monde.

Les acides s'opposent à la pourriture alkaline des chairs, c'est pourquoi le vinaigre est utile pour arrêter la pourriture urineuse de certains ulceres qui sont accompagnés d'une chaleur extraordinaire de la partie ; mais lorsque la partie n'a pas plus de chaleur qu'elle n'en doit avoir, & que l'ulcere a une autre odeur que celle qui tire sur l'urineux, ce qu'on ne peut exprimer, & ce que comprennent cependant bien ceux qui en ont l'expérience, les acides ne conviennent point : ils rendent pâles les chairs vives, ils les refroidissent, & la chaleur naturelle y étant affoiblie, le mouvement d'épuration, par lequel se fait la suppuration, cesse ou diminue ; ces inconvéniens sont encore plus grands, lorsqu'il s'agit de séparer les chairs mortes, des vives, en même temps qu'on en arrête la pourriture : les acides diminuant la suppuration, & arrêtant le dégorgement des chairs, ne procurent point la séparation des mortes. Dans ces cas, les sels moyens conviennent mieux pour arrêter cette pourriture, & on y préfere le plus souvent le sel ammoniac, parce qu'il est de tous les sels celui qui fait

le plus dégorger les chairs, parce que sa partie volatile remédie aux inconvéniens qui résulteroient du sel marin qu'il contient, qui arrête la pourriture, en fixant pour ainsi dire les humeurs, & en durcissant les chairs.

On emploie le vinaigre en Pharmacie pour dissoudre & pour purifier les gommes; c'est un des plus forts dissolvans des substances terreuses & absorbantes : on dit que Cléopatre se servit du vinaigre pour dissoudre sa perle en présence de Marc-Antoine.

On fait un vinaigre pour le rousseurs du visage, & pour les dartres, avec un œuf frais qu'on met dans du vinaigre blanc : la coquille de l'œuf s'y dissout, ensuite on le creve pour le délayer dans le vinaigre; j'y fais quelquefois ajoûter de l'alun.

Hippocrate, dans son Livre de l'usage des choses humides, dit que le sel qui se tire du vinaigre, quand on le laisse évaporer à un Soleil bien chaud, est bon pour la galle, la lépre, les taches blanches, & sur-tout pour les ongles raboteux, parce qu'il les applanit avec le temps. Il ajoûte que ce sel de vinaigre guérit les verruës, & l'ordure des oreilles, qu'il amollit la peau, & qu'il

 feroit bon à d'autres ufages, fi fon odeur ne bleffoit, particulierement les femmes; & enfin qu'il feroit d'un grand fecours contre la goutte, s'il n'ulcéroit pas la peau. Il finit cet article, en difant que la lie de vinaigae a la même vertu, que ce fel.

Le mêlange de l'huile & du vinaigre fait un remède qu'on nomme *oxyrrhodinum* : deux parties d'huile rofat, & une partie de vinaigre eft un bon remède aux douleurs d'oreille; ou l'huile de nénuphar avec jus de plantain & vinaigre. Il ne faut pas craindre d'ufer de vinaigre dans l'oreille, car le vinaigre convient à cette partie, en général, furtout dans les inflammations.

Le fon bouilli dans du vinaigre & de l'eau, moitié vinaigre & moitié eau, eft un bon remède pour guérir les entorfes qui font avec chaleur, inflammation & douleur. Ce cataplafme guérit les entorfes en cinq ou fix jours; il réuffit d'autant mieux, qu'on le renouvelle plus fouvent, comme quatre ou cinq fois chaque jour. On peut faire de ce cataplafme pour un jour. Le vinaigre perd de fon acidité fur le pied : la tranfpiration des animaux vife à l'alkalicité.

On fait un bon cataplaſme réſolutif pour les tumeurs des teſticules & d'autres parties avec la farine de féve, cuite dans de l'oxymel.

L'uſage du vinaigre dans les lavemens eſt fort bon pour rafraîchir ; il ne faut mettre le vinaigre dans l'eau chaude, que lorſqu'on eſt prêt à prendre le lavement, pour que l'acide le plus ſubtile ne ſe diſſipe point.

Le vinaigre mêlé avec du ſel commun, & du fer en limaille, fait une eſpéce de maſtic, impénétrable à l'eau.

Le vinaigre eſt un moyen dont les Anatomiſtes peuvent ſe ſervir pour découvrir certaines parties du corps, comme ſont celles du cœur. On les laiſſe tremper long-temps dans le vinaigre, qui durcit & diſtingue les fibres ; deſorte qu'on peut les détacher mieux par ce moyen, que par la cuiſſon, qui à la vérité rafermit auſſi les fibres, & les diſtingue ; mais la cuiſſon les rend plus caſſantes, que ne le fait le vinaigre, qui les marine.

CHAPITRE XXXI.

Du Vinaigre distillé.

POUR distiller du vinaigre, emplissez de bon vinaigre de vin, les deux tiers d'une cornuë, ou d'une cucurbite de verre ou de grès ; placez-la dans un plat de terre sur les deux barres du fourneau ; emplissez ce plat de sable, & après avoir ajusté au bec de la cornuë, ou du chapiteau, le col d'un récipient, faites la distillation à un feu doux, jusqu'à ce que ce qui reste ait à peu près la consistance de syrop épais, alors délutez les jointures, vous trouverez dans le récipient le vinaigre distillé.

Lorsqu'on veut avoir le vinaigre distillé, plus fort, il faut recevoir à part l'eau qui vient dans le commencement de la distillation ; il faudroit même pour l'avoir plus acide, que n'étoit le vinaigre qu'on a mis dans la cornuë, en séparer aussi la partie spiritueuse qui en distille après l'eau, parce que cette partie spiritueuse qui tient de la nature de l'esprit de vin, adoucit l'acide du vinaigre, qui distille ensuite lorsqu'on

les reçoit dans un même vaiſſeau.

Vinaigre dulcifié.

J'ai dans quelques occaſions employé avec ſuccès de fort vinaigre blanc, que j'ai imaginé de dulcifier avec l'eſprit de vin, comme on dulcifioit les eſprits acides minéraux.

Par la diſtillation du vinaigre, il vient d'abord une eau inſipide, enſuite une eau un peu aigre, un peu d'eſprit, & enfin ce qu'on appelle *le vinaigre diſtillé*. Si on continue la diſtillation, il vient une huile; & ſi on calcine ce qui reſte dans la cornuë, on en tire un alkali de tartre. Si on diſtille ſeulement juſqu'à ce que ce qui reſte ſoit d'une conſiſtance mielleuſe, & qu'on le laiſſe refroidir; on trouvera ſous cette matiere des cryſtaux de la nature du tartre.

On ne ſçait pas bien pourquoi on fait le vinaigre diſtillé; car ſi c'eſt pour l'avoir plus fort, on ſe trompe; ce qu'on conçoit par ce que je viens de dire; ſi c'eſt pour l'avoir plus agréable, c'eſt une autre erreur: il faut même donner beaucoup de ſoin à gouverner le feu, pour que le vinaigre diſtillé n'ait pas le goût d'empyreume; ſi on diſtille le vinaigre pour l'avoir clair & blanc, il n'y a qu'à avoir de bon vinai-

CHAP. XXXI. gre blanc d'Orleans, & le filtrer : un bon vinaigre blanc naturel, qui n'a point paſſé par le feu, eſt meilleur en général qu'un vinaigre diſtillé, qui d'ailleurs ſe conſerve moins que le vinaigre naturel.

Il y en a qui ajoûtent quelquefois au vinaigre, avant que de le diſtiller, un peu de ſel ammoniac, qui fortifie, pour ainſi dire, & aiguiſe l'acidité du vinaigre.

Vinaigre concentré par la glace.

On peut employer un moyen naturel de rendre le vinaigre plus fort ; c'eſt une concentration du vinaigre par la gelée : ſi on expoſe du vinaigre à l'air pendant une forte gelée, il s'y forme une glace, qui eſt la partie aqueuſe du vinaigre ; ainſi on en peut ſéparer la partie la plus acide qui n'eſt point gelée. Ce vinaigre concentré eſt plus fort que le vinaigre diſtillé, & il peut ſe conſerver trois mois.

Vinaigre radical.

Pour avoir un vinaigre plus acide ; il faut en faire ce qu'on appelle *le vinaigre radical*. On prépare le vinaigre radical, en verſant du vinaigre ſur du verdet en poudre, aſſez pour l'humecter ; enſuite on fait ſécher ce verdet, puis on l'humecte de nouveau, & on le fait reſécher, ce qu'on répete plu-

ſieurs fois; & plus on le réitere de fois, plus le vinaigre radical ſera acide. Enfin, après avoir fait ſécher la derniere fois le verdet, on le met dans une cornuë qu'on place dans un fourneau à feu nud; on fait peu de feu d'abord, pour faire diſtiller l'eau qu'on rejette; enſuite on augmente le feu pour faire diſtiller dans le récipient l'acide du vinaigre qui étoit concentré dans le verdet, & avec lequel il faiſoit une eſpéce de vitriol bleu, ou cuivreux.

On peut faire un vinaigre radical d'une autre façon : dans du vinaigre diſtillé, ou autre, on met de l'alkali fixe, autant qu'il en faut pour le ſaouler; on fait évaporer toute l'eau à une douce chaleur, c'eſt-à-dire, juſqu'à ce que ce qui reſte ait acquis une conſiſtance mielleuſe; alors mettez-y de l'acide vitriolique, tant qu'il y excitera de la fermentation; enſuite diſtillez le mêlange, il viendra un vinaigre radical. L'acide du vinaigre s'attache à l'alkali; la chaleur diſſipe l'eau, & l'acide de vitriol procure la diſtillation acide du vinaigre. Il ne faut cependant pas croire que ce vinaigre radical ſoit pur, il eſt mêlé d'acide vitriolique, qui eſt rendu ſulfureux par ſa combinaiſon, avec un

 peu d'huile qu'il trouve dans le vinaigre.

Ce qui reſte dans le fond de la cornuë ou de la cucurbite contient un ſel composé de l'acide vitriolique & de l'alkali; c'eſt un tartre vitriolé, ſi on a employé l'alkali du tartre.

Il y en a qui avec Stahl eſtiment beaucoup les pénétrations des métaux par le vinaigre. Iſaac le Hollandois dit dans ſon Traité des Sels & des huiles des Métaux : » En un mot, mon fils, » il faut que vous ſçachiez que les eſ» prits du vinaigre ſont de toutes fa» çons les plus ſubtils. . . . . ils ſe fixent » aiſément dans les choſes auſquelles » ils ſont joints ». *Breviter, mi fili, ſcias ſpiritus aceti, omnium in toto modo eſſe ſubtiliſſimos. . . . . facilè figuntur apud res illas quibus junguntur.*

Il y a le vinaigre d'antimoine de Baſile Valentin : pour le faire, prenez ſix livres d'antimoine crud en poudre fine, de l'eau de pluie diſtillée, quatorze livres ; empliſſez-en la moitié d'une cucurbite de verre ; bouchez-la bien, & la mettez dans le fumier, où vous la laiſſerez, juſqu'à ce qu'il ſe ſoit formé une eſpéce d'écume à la ſurface.

Alors débouchez la cucurbite, cou-

vrez-la d'un chapiteau, dont le bec ſoit long; ajuſtez-y un récipient dont le col ſoit court, deſorte que le bec du chapiteau ſoit dans le fond du récipient; faites la diſtillation au feu de ſable doux d'abord, & qu'on augmentera enſuite pour faire ſublimer de l'antimoine.

On broyera ce ſublimé avec ce qui ſera reſté dans la cucurbite, & on y reverſera l'eau qui en ſera diſtillée, & on remettra de même à diſtiller dans la même cucurbite; ce qu'on réïtérera trois fois.

Chaque opération demande trois jours & trois nuits à feu continuel. Le vinaigre qui diſtille après l'eau, eſt à peu près de la force du vinaigre diſtillé ordinaire.

On verſe ce vinaigre ſur de nouvel antimoine en poudre, juſqu'à la hauteur de trois doigts; on met en digeſtion au bain-marie, ou ſur les cendres chaudes, pendant douze jours: le vinaigre ſe colorera en rouge.

On filtrera ce vinaigre d'antimoine coloré, & on le diſtillera au bain-marie; ce qui reſtera donnera à l'eſprit de vin une teinture, qu'il faut rendre plus foncée par la diſtillation d'une partie. Ce qui reſte eſt la *teinture*, ou *huile*

 d'antimoine de Basile Valentin; il l'appelloit aussi *Baume de vie*.

Cette huile d'antimoine est propre à purifier les liqueurs du corps, elle agit par la transpiration. Je n'en ai pas l'expérience, mais je la juge très-efficace, parce qu'elle tient beaucoup de la nature d'une préparation d'antimoine que j'indiquerai dans la suite, & qui est le sudorifique le plus certain que je connoisse.

Respour, dans son petit Traité, intitulé, *le Retour d'Hermès*, fait dire à Hermès, que les choses les plus aigres deviennent douces par artifice; que le vinaigre commun contient en soi une douceur admirable, & qu'on l'en peut extraire, en le faisant distiller tant que les féces demeurent au fond, lesquelles étant desséchées de leur flegme, à lente chaleur, doivent être exposées à l'air, tant qu'elles se mettent en partie, en huile, qu'il faut filtrer, puis congeler en un sel fort & doux, qui a la vertu de corriger les vins gâtés & les eaux puantes.



CHAPITRE

CHAPITRE XXXII.

Du Vin Emétique.

POUR faire le vin émétique, mettez dans un matras une once de safran des métaux & une once de verre d'antimoine concassé ; versez dessus une pinte de bon vin blanc ; bouchez bien le matras, & le mettez au Soleil ou sur les cendres chaudes, ou sur un bain de sable qui n'ait que la chaleur du fumier ; laissez le tout dans cet état pendant vingt-quatre heures, remuant quelquefois le matras entre les mains.

Ensuite filtrez-en, à peu-près la moitié ; c'est le vin émétique qu'il faut filtrer une seconde fois, ou bien il faut avoir mis un double papier pour le filtrer, afin qu'il ne s'échappe pas quelques petites parties du safran des métaux ou du verre d'antimoine, ce qui pourroit causer de fâcheux accidens à ceux qui prendroient le vin émétique.

On verse par inclination le reste du vin qui est dans le matras ; c'est ce qu'on appelle *vin émétique trouble*.

Vin émétique trouble.

On garde ce qui reste dans le matras, pour s'en servir à faire encore dans le

Ch. XXXII. besoin, du vin émétique, après l'avoir fait sécher, & après l'avoir mis en poudre, plus fine chaque fois.

Vertus. L'usage du vin émétique est à estimer dans bien des cas, comme dans ceux de léthargie, d'apoplexie & d'engourdissement, surtout lorsqu'il faut faire vomir, & quand l'émétique ordinaire n'a point cet effet lorsqu'on le désire.

Le vin émétique est à préferer à tous autres remédes vomitifs, lorsqu'en même-temps qu'il faut évacuer, on a besoin d'être ranimé, & de prendre quelque chose de spiritueux & de cordial; c'est pourquoi il est bon d'en mettre quelquefois un peu dans les médecines ordinaires pour ceux qui ne digerent pas bien les médecines; c'est souvent une bonne pratique de donner avec les médecines, quelque chose de cordial.

Le vin émétique n'est pas autant en usage qu'il le seroit, s'il étoit partout bien préparé, & uniformement. Les uns le font avec le verre d'antimoine, les autres prennent pour cela le foie; & le plus grand nombre y emploie le safran des métaux. Il y en a qui se servent de vin d'Espagne, au lieu de vin blanc de France, parce qu'il se conserve mieux.

On differe encore plus dans les pro-

portions du vin & de ces préparations d'antimoine ; les uns n'en mettent qu'une once dans chaque pinte de vin, & d'autres en mettent jusqu'à quatre. La Pharmacopée de Paris prescrit quatre onces de safran des métaux pour une pinte de vin blanc, & celle de Berlin une once seulement.

De ces différences dans les préparations du vin émétique, naissent les différences par rapport aux doses de ce reméde ; il y a des Auteurs qui ne le prescrivent qu'à la dose d'un scrupule ; & d'autres recommandent d'en faire prendre jusqu'à trois onces, par la bouche, même dans les cas ordinaires.

Il seroit fort utile pour le Public, pour les Apothicaires & pour les Medecins, qu'on fît partout le vin émétique de la même façon, comme on fait le tartre émétique ; l'usage en seroit plus sûr pour les Médecins & pour les Malades.

Il est avantageux que le vin soit fort émétique, pour pouvoir être donné en petite dose, parce qu'on a plus besoin de faire vuider, & de ranimer par le vomitif, que par le spiritueux ; d'ailleurs il y auroit souvent de l'inconvénient à faire prendre une certaine quantité de vin aux Malades : c'est pourquoi

il eſt bon d'employer le verre d'antimoine dans la préparation du vin émétique, parce que le verre d'antimoine eſt plus émétique que ne l'eſt le ſafran des métaux ; mais le ſafran des métaux ayant auſſi la propriété de corriger la qualité des humeurs & de les porter par la tranſpiration, il eſt à propos de le faire entrer dans la compoſition du vin émétique, comme il entre dans celle du tartre émétique. Le vin & le tartre émétique ſeront également compoſés de verre d'antimoine & de ſafran des métaux : dans l'un, le vin tiendra lieu du tartre ; & dans l'autre, le tartre tiendra lieu du vin : ce ſeront deux émétiques ſemblables, ſi ce n'eſt que l'un eſt en forme ſéche & ſaline, & l'autre en forme liquide & ſpiritueuſe. Et enfin on ſera ſûr de l'un comme on eſt ſûr de l'autre lorſqu'on préparera uniformement l'un comme l'autre.

Cette uniformité dans la préparation des remédes ſeroit fort à déſirer ; c'eſt pourquoi à Londres il y a un lieu public où l'on compoſe les principaux médicaments, que les Médecins ordonnent le plus ordinairement pour la guériſon de leurs Malades, comme on compoſe publiquement à Paris la thériaque.

La dose du vin émétique préparé comme le tartre émétique, est depuis trois gros jusqu'à une once : il y a des gens robustes & difficiles à émouvoir, & des cas extraordinaires, comme sont ceux de léthargie & d'apoplexie, pour lesquels on augmente extraordinairement la dose.

La façon la plus sûre de donner le vin émétique, c'est d'en faire prendre la dose qu'on juge nécessaire, en deux ou trois prises, à une heure de distance l'une de l'autre, observant, si les effets de la premiere & de la seconde prise étoient assez considérables, de ne pas faire prendre le reste. On fait boire de l'eau tiéde, une demi-heure ou trois quarts d'heure après chaque prise, & chaque fois qu'on fait des efforts inutiles pour vomir, ou chaque fois qu'on va à la selle. On ne donne point de bouillon entre les prises, mais seulement une heure & demie après la derniere prise. *Voyez* le Chapitre du Tartre émétique.

On ne met qu'un gros de vin émétique dans une médecine pour l'animer, & on en donne jusqu'à deux onces & demie dans un lavement ; & même on emploie le vin émétique trouble pour les lavemens, au lieu qu'on se sert du vin émétique filtré, pour prendre par la

 bouche, ſi ce n'eſt dans des cas deſeſpérés où tous les remédes ſont ſans effet, alors on peut faire prendre le vin émétique trouble, même par la bouche.

Le vin émétique eſt d'un bon uſage dans les Armées & dans les Hôpitaux, parce que le même verre d'antimoine & le même ſafran des métaux peuvent donner pluſieurs fois la vertu émétique; après quoi il faut les calciner, & ils ſervent tout de nouveau. Il ne faut pas croire que la propiété qu'ont ces préparations d'antimoine, de rendre émétique le vin, ceſſe tout d'un coup: elle va en diminuant: elles peuvent donner la vertu émétique à une quantité de vin, plus grande les premieres fois, que les dernieres, parce qu'il s'y forme une eſpéce d'incruſtation.

Le vin émétique eſt bon pour les yeux: on ſçait que le vin y eſt fort bon en général: l'antimoine crud, le ſafran des métaux & le verre d'antimoine ſont naturellement ſalutaires aux yeux, de ſorte que le vin émétique eſt un reméde convenable pour fortifier la vûe & ſoulager les yeux dans pluſieurs maladies de cet organe.

CHAPITRE XXXIII.

Collyre de Lanfranc.

POUR faire le collyre de Lanfranc, prenez de l'aloës & de la myrrhe en poudre, de chacun deux ſcrupules; verſez-y un peu de vin en broyant; ajoutez-y un gros de verdet & deux gros d'orpiment; faites du tout une eſpéce de pâte que vous broyerez; verſez-y peu à peu, une chopine de vin blanc, & ajoûtez-y des eaux diſtillées de plantain & de roſes, de chaque trois onces. Enfermez ce collyre dans une bouteille, que vous ſecourez chaque fois que vous en prendrez.

Ce collyre eſt efficace pour la guériſon des ulceres des yeux, pour ceux des paupieres & de la cornée: on en douche l'œil, trois ou quatre fois par jour; on y laiſſe deſſus la petite compreſſe avec laquelle on l'a baſſiné; & on met par-deſſus une autre compreſſe ſéche; on imbibe quelquefois un peu cette compreſſe avec de l'eau roſe ſeulement, ou avec de l'eau de plantain & un peu d'eau-de-vie. Ce traitement doit être fait differem-

ment, ſelon le différent dégré de la maladie de l'œil.

On ſe ſert utilement du collyre de Lanfranc pour les maux de gorge qui ſont avec ulcération, & pour les ulcéres ſcorbutiques de la bouche. On panſe ſouvent la bouche des enfants affectée de ces ulceres, avec un petit linge attaché au bout d'un petit bâtonnet, en forme de pinceau, qu'on met dans la phiole où eſt le collyre.

On mêle quelquefois ce collyre avec du miel roſat. Il eſt d'un grand uſage pour les ulcéres qui ſe forment dans la bouche des vérolés pendant la ſalivation. Ces malades doivent toujours ſe laver la bouche avec de l'eau de guimauve, avant que de boire, ſoit du bouillon, ſoit de la tiſanne; & il faut qu'ils portent ſouvent du collyre ſur les parties de la bouche qui leur font douleur, parce qu'il y a ulcération : par ce moyen, on prévient la chute des dents & la corroſion des muſcles; il ſe forme à la ſuite de cette corroſion des cicatrices, qui empêchent les mouvements de la machoire; ce ſont les accidents auſquels ſont expoſés ceux qui ſalivant par l'uſage du mercure, n'ont pas panſé ces ul-

céres avec le collyre de Lanfranc, & qui
ne se sont pas lavé la bouche assez souvent avec de l'eau de guimauve. Lorsqu'il y a une grande puanteur de la bouche, ils doivent se la laver avec de l'eau & un peu d'esprit de vin; il faut aussi suspendre à propos l'usage du mercure, & entretenir le ventre libre, & purger suffisamment. *Voyez* dans le second Tome, le Chapitre de l'Usage du Mercure dans les maladies vénériennes.

Le collyre de Lanfranc peut aussi être employé utilement, pour le pansement des ulcéres des autres parties du corps, sur-tout si ces ulcéres sont vénériens, & qu'il soit besoin de les nettoyer & d'empêcher qu'ils ne s'étendent; il faut laver ces ulceres, deux fois le jour, avec ce collyre, & appliquer dessus un plumaceau avec du suppuratif; & si l'ulcere est vénérien, on mêle au suppuratif, du mercure doux en poudre, ou du précipité rouge, s'il y a des chairs qu'il faut consumer plus promptement que par une suppuration ordinaire; & on couvre le tout d'un morceau de linge, sur lequel on a étendu un peu de diachylon. Il faut outre cela purger souvent, & observer un régime sobre & doux.

CHAPITRE XXXIV.

De l'Eau-de-vie.

LE vin donne par la diſtillation une liqueur, dont les vertus connues par une longue expérience, lui ont mérité le nom d'*Eau-de-vie*. Pour faire de l'eau-de-vie, on emplit la moitié d'une cucurbite, de vin qui ſoit fait, & qui cependant ne ſoit pas trop meur. On couvre la cucurbite de ſon chapiteau, & on place l'alambic dans un fourneau à feu nud; on ajuſte un récipient au bec de l'alambic, & les jointures lutées, on fait la diſtillation d'environ la cinquiéme partie du vin qu'on a employé, plus ou moins, ſelon la qualité du vin; c'eſt-à-dire, on diſtille de l'eau-de-vie, juſqu'à ce que ce qui diſtille n'en ait plus le goût; alors on change de récipient, & on continue la diſtillation, juſqu'à ce que la liqueur qui diſtille, commence à avoir une odeur de feu, ou d'empyreume. Alors on ceſſe la diſtillation, on vuide la cucurbite, on y remet du vin, auquel on ajuſte la liqueur qui a diſtillé en ſecond lieu, enſuite on en fait la diſtillation de la façon que je viens de

l'expliquer, gardant toujours la ſeconde eau, pour verſer ſur le vin chaque fois qu'on en diſtille pour faire l'eau-de-vie.

Il faut que le chapiteau de l'alambic ſoit avec ſon réfrigérent, & il faut avoir ſoin d'y renouveller l'eau, à meſure qu'elle s'y échauffe, & ſi on faiſoit la diſtillation du vin dans un alambic de verre ſans réfrigérent, il faudroit avoir ſoin de mettre de temps en temps ſur le chapiteau un linge mouillé d'eau froide.

On peut diſtiller ainſi de l'eau-de-vie, de toutes ſortes de liqueurs ſpiritueuſes, comme du cidre, de la biere, & des grains fermentés; on peut auſſi tirer de l'eau-de-vie du marc des raiſins, lorſqu'il a fermenté aſſez pour avoir une odeur vineuſe: on peut auſſi tirer de l'eau-de-vie, de la melaſſe, qui eſt un ſucre qui ne peut ſe criſtalliſer en pains; on en met une livre dans dix-huit pintes d'eau avec un peu de levûre de biere, pour en hâter la fermentation; il s'en forme une liqueur vineuſe, dont on fait la diſtillation. Il n'en faut tirer qu'une huitiéme partie d'eau-de-vie; cette eau-de-vie eſt bonne pour les Vernisſeurs.

Si on garde long-temps ce qui reſte de cette diſtillation, il s'aigrit & il s'en fait un vinaigre aſſez fort, ſur lequel il

CH. XXXIV. ſe forme une eſpéce de peau, qui ſéchée au Soleil, devient extrêmement dure.

Pour diſtiller à propos l'eau-de-vie, il ne faut pas employer un feu trop fort, mais il ne le faut pas trop foible non plus, même dans le commencement de la diſtillation : il y a en cela un point à prendre, que l'uſage apprend.

Ce qui reſte dans la cucurbite après la diſtillation de l'eau-de-vie du vin, a un goût aigre de verjus. J'ai ſouvent vû nager des larmes d'huile ſur cette liqueur qui reſte dans la cucurbite après la diſtillation du vin en eau-de-vie ; c'eſt ce qu'on nomme *huile de vin*. L'huile de vin eſt fort connue, & en uſage en Allemagne ; cette huile eſt efficace pour fortifier les nerfs ; elle a une mauvaiſe odeur & un goût très-déſagréable ; ce mauvais goût de l'huile de vin n'eſt point une odeur de feu, une odeur d'empyreume, c'eſt une eſpéce d'odeur de fromage pourri.

Le vin & tout ce qui lui appartient par quelqu'endroit, comme eſt le moût, l'eau-de-vie, l'eſprit de vin, le vinaigre, la lie, le tartre, contiennent de cette huile, qui eſt recherchée par quelques Médecins Chimiſtes, comme un reméde propre a rétablir les Convaleſ-

cents. Dippel connu par la découverte du bleu de Prusse, par l'huile de corne de cerf rectifiée & par d'autres belles expériences Chimiques, attribue à l'huile du vin, une grande vertu cordiale.

Si on prend du moût nouvellement exprimé du raisin, & qu'après l'avoir filtré, on en fasse évaporer une partie à feu doux; après avoir été laissé quelque temps dans un lieu sec & frais, il s'y formera quelques crystaux qui auront un goût légerement acide, & il nagera sur la liqueur une matiere huileuse d'un goût agréable.

Le résidu de la distillation du vin mêlé avec de l'eau commune, ou celle qu'on en a tirée & distillée de nouveau, fournit une huile claire; l'eau-de-vie laisse aussi un résidu après la distillation de l'esprit de vin; ce résidu mêlé avec de l'eau, donne une huile, comme fait le résidu du vin. Kunkel rectifiant de l'esprit de vin par trois distillations, & y ajoûtant de l'eau à chaque distillation, a trouvé enfin des gouttes d'huile sur ce qui restoit dans la cucurbite.

Si on met de l'esprit de vin avec quatre ou cinq fois autant d'eau dans un matras à long col, de sorte que le matras soit plein jusqu'à la moitié du col,

& qu'on le laiſſe long-temps débouché dans un lieu frais, alors les parties huileuſes de l'eſprit de vin s'en détachent peu à peu, & nagent ſur la liqueur.

Lorſqu'on fait la diſtillation de la liqueur anodine d'Hoffman, il vient une huile, qui eſt une huile de vin pénétrée de l'acide du vitriol.

Kunkel & d'autres ont tiré par la diſtillation une huile du ſel de Saturne fait avec le vinaigre : cette huile vient ſurtout du vinaigre.

La lie de certains vins eſt ce qui donne le plus d'huile, quand après en avoir tiré ce qu'il peut fournir d'eau-de-vie, on verſe deſſus beaucoup d'eau, &qu'on diſtille de nouveau.

Il y a une façon ſinguliere & inconnue de tirer l'huile du tartre ; il faut mettre peu à peu du tartre crud avec de la liqueur alkaline de tartre, qu'on nomme vulgairement l'*huile de tartre par défaillance*; lorſque cette liqueur alkaline du tartre eſt aſſez chargée de l'acide du tartre crud, il ſe forme à la ſurface de ce mêlange une liqueur noire ; alors il faut verſer le tout dans de l'eau, & en faire la diſtillation très-doucement : il diſtillera d'abord un peu d'eſprit de vin, puis une huile jaune, qu'on

peut rectifier pour l'avoir claire. Ch. XXXIV.

Gui de Chauliac, sçavant Médecin de Montpellier, faisoit distiller du vin jusqu'en consistance mielleuse; ensuite il reversoit sur ce résidu ce qui en avoit distillé, & il mettoit le tout en digestion pendant six semaines; il se formoit à la surface une huile verte, qui est l'*essence de vin de Guidon.* Il paroît que ce Gui de Chauliac étoit presqu'aussi versé dans la Pharmacie & même dans la Chimie, que dans la Chirurgie, dont il est regardé comme le meilleur Guide, surtout pour les Etudians.

Paracelse, qui a encore mieux écrit de la Chirurgie, que de la Chimie, faisoit digérer du vin pendant deux mois dans du fumier de cheval; par ce moyen il se formoit à la surface du vin une huile, & ce qui étoit dessous avoit perdu sa qualité, sur-tout par la séparation de cette huile; c'est principalement cette huile qui entre dans la composition de l'esprit de vin; plus l'esprit de vin est naturellement huileux, plus il est inflammable, & meilleur il est.

Il y a des précautions à prendre dans la distillation du vin, comme dans toutes les opérations; quelquefois on ne peut tirer que peu d'eau-de-vie du même vin,

CH. XXXIV. dont on en a beaucoup tiré, quoiqu'il semble qu'on ait opéré de même; j'ai vû quelquefois que de remuer seulement la cucurbite sur le fourneau faisoit cesser la distillation : il faut faire attention à ne pas ébranler l'alambic, lorsqu'on change de récipient.

On peut avoir l'esprit du vin, ou l'eau-de-vie par le froid, c'est-à-dire, par la gelée : la partie aqueuse du vin se gêle, & la partie spiritueuse reste fluide. Paracelse dit que cette partie spiritueuse du vin n'est point un esprit ordinaire, une eau ardente; il l'appelloit *Essentia vini*, *vinum essatum*, *alkool & archidox*. Il faut remarquer que ce Médecin, pour tirer cette eau-de-vie, mettoit le vin dans des vaisseaux bien bouchés en digestion, avant que de le mettre à la gelée.

Si on a de mauvaise eau-de-vie de cidre ou de biere, & si l'on a de l'eau-de-vie qui ait contracté quelque mauvais goût ou quelque mauvaise odeur, on peut les corriger, en les noyant pour ainsi-dire, dans une grande quantité d'eau & les distillant; ce qu'on réitere, jusqu'à ce qu'on ait de bonne eau-de-vie.

L'eau-de-vie est d'une grande utilité en Médecine, plutôt pour l'extérieur

que pour l'intérieur ; il y a eu cepen-
dant des hydropiques qui se sont guéris par un usage moderé, mais journalier de l'eau-de-vie ; ces hydropisies étoient vraisemblablement causées moins par la mauvaise qualité des humeurs qui fissent des obstructions, que par l'apauvrissement des liqueurs du corps, & par la foiblesse de ses fibres.

J'ai aussi vû des personnes, qui lorsqu'elles étoient tombées en défaillance avec quelques mouvemens convulsifs, n'en revenoient point par l'eau des Carmes, ni par l'eau Impériale, & qu'une cuillerée d'eau-de-vie commune rétablissoit dans l'état naturel.

L'usage extérieur de l'eau-de-vie est bien plus général que n'est l'intérieur : tout le monde connoît l'usage qu'on fait extérieurement de l'eau-de-vie ; je ferai seulement observer qu'il ne faut pas employer pour les plaies d'autre eau-de-vie que de l'eau-de-vie de vin. Je ne pense pas comme Ludovic, qui dit, *Dissert. de select. remed. in genere*, qu'on peut se servir de l'eau-de-vie de grain, lorsqu'il s'agit de remédes, soit pour prendre intérieurement, soit pour appliquer extérieurement ; le sentiment de Ludovic sur cela est à rejetter, il ne faut em-

 ployer que l'eau-de-vie de vin pour la santé. En général, il faut toujours choisir ce qu'il y a de meilleur en fait des remédes, soit pour prendre intérieurement, soit pour appliquer extérieurement.

Il n'y a que pour les préparations anatomiques qu'on doit préférer l'eau-de-vie de grains à l'eau-de-vie de vin : l'eau-de-vie de vin est sujette à brunir ces préparations, au lieu que l'eau-de-vie tirée de la biere conserve sa transparence. Lorsqu'on veut conserver une piéce anatomique, il faut d'abord la laver dans de l'eau, jusqu'à ce que l'eau en sorte claire, ensuite on la lave dans de l'eau-de-vie de vin pour en ôter toute l'eau, enfin on la met dans de l'eau-de-vie de biere dans un vaisseau qu'on bouche bien. Il faut auparavant y faire fondre un peu de sucre candi, qui rend sensible la couleur naturelle des chairs : il y en a qui y mettent de l'alun, qui, comme je l'ai dit, clarifie les liqueurs. J'ai envie d'éprouver à y mettre du nitre, qui est le sel qui en général donne le plus de couleur aux choses, ce qui l'a fait nommer en Chimie le *sel teignant*. *Voyez* p. 209.

On emploie souvent pour l'exterieur l'eau-de-vie camphrée, qui se prépare fort aisément. On dissout du camphre

dans de l'eau-de-vie, plus ou moins, selon que la partie pour laquelle on destine l'eau-de-vie camphrée est plus ou moins douloureuse & membraneuse, ou nerveuse : on fait ordinairement l'eau-de-vie camphrée avec deux gros de camphre qu'on dissout dans une chopine d'eau-de-vie.

On fait quelquefois fondre dans l'eau-de-vie du sel ammoniac au lieu de camphre, lorsqu'il s'agit de résoudre plus vivement, comme pour certaines enflures, &c.

Si on fait une dissolution de perles orientales ou de nacre de perles par de bon vinaigre blanc, ou par du vinaigre distillé à propos, & qu'ensuite on laisse la dissolurion quelque temps à la cave, exposée à l'humidité de l'air, cette dissolution est adoucie, & quelques gouttes mises dans de l'eau-de-vie l'épaississent comme du beurre.

CHAPITRE XXXV.

De l'Esprit de Vin.

IL y a des Médecins & des Apothicaires qui confondent ces noms, *Eau-de-vie* & *Esprit de vin*, les prenants in-

CH. XXXV. différemment l'un pour l'autre. Dans les Pays du cidre, on croit communément que la différence qu'il y a entre l'eau-de-vie & l'esprit de vin, est que l'eau-de-vie se tire du cidre ou du poiré, & que l'esprit de vin vient du vin; mais c'est une erreur: on dit eau-de-vie de vin, comme on dit eau-de-vie de cidre ou de biere, &c. Pour rechercher la chose dans son origine, eau-de-vie & esprit de vin étoient la même chose. L'esprit ardent qu'on retiroit du vin par la distillation, comme on en retire du geniévre, se nommoit *esprit de vin*, comme on dit esprit de génievre, de cochlearia, &c. Les grandes qualités que l'expérience fit trouver dans l'esprit distillé du vin, lui fit donner le nom d'*eau-de-vie*; ce nom est resté à la liqueur qu'on distille immédiatement du vin, & on donne le nom d'*esprit de vin* à la liqueur qu'on tire de l'eau de-vie. Quand on redistille l'esprit de vin, la liqueur qu'on en tire est l'esprit de vin rectifié; & lorsqu'on redistille l'esprit de vin rectifié, on a un alkool, que Basyle Valentin appelle *eau ardente*.

Pour faire l'esprit de vin, emplissez à demi d'eau-de-vie la cucurbite d'un alambic qui soit haut, & distillez au bain-marie environ la moitié de la liqueur que

vous avez mise dans la cucurbite ; vous aurez l'esprit de vin dans le récipient.

Lorsqu'on veut faire l'esprit de vin rectifié, on distille de même la moitié de l'esprit de vin, & pour avoir un esprit de vin alkool, il faut distiller la moitié de l'esprit de vin rectifié.

Ces distillations doivent se faire par un feu très-doux ; c'est pourquoi il est plus commode d'employer, pour les faire, les bains ; & le bain-marie est celui qui y convient le mieux.

La distillation de l'esprit de vin a cette incommodité, c'est qu'il pénetre les luts dont on se sert pour boucher les jointures des vaisseaux ; c'est pourquoi quand on travaille à cette distillation, sur-tout lorsqu'on délute les vaisseaux, il faut prendre garde à ne pas en approcher imprudemment la lumiere, parce que le feu y prendroit ; & si on avoit eu le malheur de renverser sur soi de l'esprit de vin, & que le feu y prit, on risqueroit de se brûler vif ; ce que j'ai vû arriver à un Distillateur, qui avoit répandu sur lui beaucoup d'esprit de vin : il n'eut pas assez de présence d'esprit pour prendre un linge, le mouiller & s'en envelopper ; on l'en enveloppa, mais il avoit presque toute la peau de

 son corps brûlée, il mourut dans la journée, à Paris.

Plus l'esprit de vin a été exposé au feu meilleur il est ; c'est pourquoi lorsqu'on distille en grande quantité de l'esprit de vin, la meilleure façon, c'est de remplir avec de l'eau-de-vie les deux tiers de la cucurbite d'un grand alambic, & de distiller à feu nud, jusqu'à ce qu'il vienne une liqueur qui ne soit point inflammable. Il faut redistiller de même une seconde fois l'esprit de vin qu'on a ainsi tiré ; ensuite mettre dans le serpentin l'esprit de vin qu'on aura retiré, & distiller bouteille à bouteille, afin que s'il venoit trop foible, il n'y eût qu'une bouteille à rectifier. Il faut continuer la distillation, tant que ce qui distille étant mis dans une cuiller ne laisse point d'humidité dans la cuiller, après y avoir mis le feu.

En distillant ainsi l'esprit de vin, deux pintes d'eau-de-vie donnent communément plus d'une pinte d'esprit de vin.

Il y a bien des façons de s'assûrer de la bonté de l'esprit de vin : on met dans une cuiller de la poudre à canon, on verse dessus l'esprit de vin qu'on veut éprouver, & on y met le feu ; si après

que l'esprit de vin est consumé, la poudre s'enflamme, on est sûr que l'esprit de vin n'a pas trop d'eau.

On peut aussi pour éprouver l'esprit de vin, y tremper un morceau de sucre, & y mettre le feu. L'esprit de vin doit être réputé bon, si non-seulement tout l'esprit de vin se consume, mais même, si le sucre brûle aussi. Au reste, il y a de bons esprits de vin de différentes forces, qui soutiennent différentes épreuves : on trempe du coton, ou du linge dans les esprits de vin, il y a des esprits de vin, qui étant enflammés, brûlent le coton ou le linge ; il y en a qui laissent seulement le linge sec, d'autres enfin le laissent mouillé, plus ou moins.

Plus l'esprit de vin est rectifié, moins il contient d'eau ; c'est pourquoi il y en a qui cherchent à le rectifier par le moyen d'un sel alkali, qui absorbant la partie la plus aqueuse de l'esprit de vin, tout le reste est plus huileux & plus spiritueux ; c'est une espéce de concentration. On se sert ordinairement pour cela de l'alkali du ta tre, & on appelle l'esprit de vin rectifié par le moyen du tartre, *Esprit de vin tartarisé.*

Il ne faut pas confondre l'esprit de

CH. XXXV. vin tartarisé avec la teinture de tartre, il y a une grande différence de l'un à l'autre. Pour faire la teinture de tartre, on fait bien chauffer le tartre, & on y verse l'esprit de vin; ensuite on fait digérer au bain-marie dans des vaisseaux clos; enfin on en fait la distillation, jusqu'à ce que ce qui reste dans la cucurbite ait une couleur jaune tirant sur le rouge; alors on verse la teinture sur un filtre. Au lieu que pour faire l'esprit de vin tartarisé, on met moins d'alkali de tartre, on ne met qu'une partie de tartre bien sec sur sept à huit parties d'esprit de vin; on mêle bien le tartre avec l'esprit de vin, on laisse le tout pendant la nuit dans un lieu chaud; le tartre se dépose au fond avec l'eau; on panche le vaisseau pour verser la liqueur spiritueuse qui est claire, & on la fait distiller au bain-marie. Cet esprit de vin tartarisé n'a point de couleur, comme la teinture de tartre: lorsqu'on ne distille pas l'esprit de vin tartarisé, & qu'en penchant le vaisseau on laisse échapper de la dissolution du tartre par l'eau, qui est au fond, on voit l'esprit de vin tartarisé, partagé en deux parties distinctes, dont l'une qui est l'inférieure est blanche & moins transparente

parente que la ſupérieure qui n'a point de couleur.

La plûpart des Pharmaciens reconnoiſſent que l'eſprit de vin ne devient pas plus fort par la rectification ſur l'alkali du tartre ; quelques-uns même penſent que l'alkali du tartre affoiblit l'eſprit de vin, ce qui peut bien être, parce qu'il y a lieu de croire que l'eſprit de vin ſe décompoſe par les ſels alkalis : cependant on préfere communément l'eſprit de vin tartariſé à l'eſprit de vin rectifié à l'ordinaire, pour les diſſolutions des métaux. Pour moi j'aime mieux me ſervir de bon eſprit de vin rectifié à l'ordinaire, dans lequel je fais mettre quelquefois un peu de ſel ammoniac, ou de liqueur de nitre fixé, ou de liqueur de nitre alkali : ou bien je fais fondre avec l'alkali du tartre, la matiere métallique dont je me propoſe de tirer une teinture par l'eſprit de vin ; j'y ai auſſi, dans certains cas, employé un alkali volatil, que j'ai mêlé dans l'eſprit de vin.

Il faut remarquer que les alkalis donnent une bonne odeur à l'eſprit de vin, ou que l'eſprit de vin donne une bonne odeur aux alkalis, comme aux acides ; c'eſt pourquoi il eſt bon d'adoucir par

l'eſprit de vin les compoſitions chimiques faites par les acides ou par les alkalis, lorſqu'on ne veut pas les avoir corroſives.

On peut auſſi faire la rectification de l'eſprit de vin ſans feu, par la machine du vuide : il faut mettre de l'eſprit de vin dans une cornue, la placer dans la machine du vuide, & y ajuſter un récipient, ſans luter les jointures de ces vaiſſeaux ; après avoir pompé l'air, l'eſprit de vin le plus ſpiritueux diſtille dans le récipient.

L'eſprit de vin diſtillé par la machine du vuide, n'eſt pas la même choſe que celui qui eſt diſtillé par le feu ; il reſſemble plus à celui qu'on fait par la concentration à la gelée.

Il y en a qui, pour rectifier l'eſprit de vin, bouchent le col de la cucurbite avec une éponge fine, & après y avoir ajuſté l'autre piéce de l'alambic, font la diſtillation à l'ordinaire.

Pour faire la quinteſſence de Baſyle Valentin, il faut prendre ſon eau ardente, c'eſt-à-dire, l'eſprit de vin rectifié juſqu'à ſept fois, enſuite le mettre dans un pelican, ou dans un alambic ſans récipient & conſtruit d'une piéce, ou dans des vaiſſeaux de rencon-

tre, de façon que ce qui s'éleve en haut, redistille en bas. On fait distiller ainsi doucement par une chaleur douce, pendant six semaines ou deux mois, l'esprit de vin prend par ce moyen une odeur très-agréable, & il se dépose au fond du vaisseau un peu de matiere blanche, dont il faut séparer la quintessence.

Cette opération prouve que l'esprit de vin n'est pas tout formé dans l'eau-de-vie, comme l'eau-de-vie n'est pas toute formée dans le vin. La distillation de l'esprit de vin n'en est pas une simple séparation; cet esprit se forme par la chaleur qui combine les principes qui le composent; & l'esprit de vin est différent, selon que le feu a plus ou moins long-temps, & plus ou moins fortement agi dans cette production de l'esprit de vin. On vante cette quintessence de Basyle Valentin, sur-tout pour son odeur.

L'esprit de vin a des qualités toutes différentes de celles de l'eau-de-vie, comme l'eau-de-vie a des qualités toutes différentes de celles du vin, c'est-à-dire, les qualités de l'un & de l'autre ne différent pas par le plus ou par le moins de force. L'eau-de-vie affoiblie, au point de n'être pas plus forte que le

vin, a des qualités différentes du vin auquel elle eſt comparée ; & l'eſprit de vin affoibli au point de l'eau-de-vie par le mêlange de l'eau commune, a des qualités différentes de l'eau-de-vie, quoiqu'on ait tiré l'eſprit de vin de l'eau-de-vie, en le ſéparant de la partie aqueuſe, parce que le feu en ſéparant les principes les plus volatils de l'eau-de-vie, de la partie la plus aqueuſe, combine ces principes enſemble, & de cette combinaiſon réſulte l'eſprit de vin. C'eſt pourquoi j'ai dit plus haut, que l'eſprit de vin fait par la concentration à la gelée, de même que celui diſtillé par la machine pneumatique, & celui qui eſt rectifié par les alkalis, ne ſont point ſemblables à l'eſprit de vin diſtillé à l'ordinaire, & ne le valent pas.

Pour rectifier de l'eſprit de vin, il faut le jetter dans de l'eau, & enſuite en faire la diſtillation ; cette méthode eſt de Kunkel : il le rectifioit ainſi pluſieurs fois, & le jettoit toujours ſur de nouvelle eau commune ; il prétendoit tirer par ce moyen tout ce qui a mauvaiſe odeur dans l'eſprit de vin, ou plutôt tout ce qui n'y a pas bonne odeur ; il prétendoit que l'eſprit de vin conſiſte ſur-tout dans une huile aroma-

tique : c'eſt pourquoi je fais ajoûter de l'huile eſſentielle aromatique à l'eſprit de vin, avant que de l'employer à certaines opérations, comme à la dulcification des acides minéraux.

La méthode de Kunkel pour rectifier l'eſprit de vin, vaut mieux que celle de Raymond-Lulle, qui employoit pour cela la chaux; l'eſprit de vin eſt preſque détruit à la troiſiéme ou à la quatriéme diſtillation faite ſur la chaux, & il eſt tout-à-fait décompoſé à la cinquiéme ou ſixiéme. L'eſprit de vin ne ſe décompoſe pas par l'eau, comme on le croit ordinairement : il eſt vrai qu'elle en ſépare de l'huile, mais cette huile n'étoit pas parfaitement combinée dans l'eſprit de vin; l'eſprit de vin reſte en moindre quantité par la rectification à l'eau, mais il eſt devenu par-là plus parfait.

L'affoibliſſement de l'eſprit de vin par l'humidité de l'air le détruit, parce qu'il ſe fait en même-temps une diſſipation de ce qui eſt plus ſpiritueux dans l'eſprit de vin.

L'eſprit de vin employé à propos, eſt une eſpéce de panacée. Il eſt d'un grand uſage en Pharmacie, & en Chimie, parce qu'il eſt le diſſolvant de la partie

CH. XXXV. graſſe des matiéres. Il eſt, pour ainſi dire, la baſe de la plûpart des eaux ſpiritueuſes compoſées. Un grand nombre de remédes, comme le lilium, & preſque toutes les teintures médicinales, tiennent leurs principales vertus de l'eſprit de vin : il ranime les nerfs, c'eſt par cette propriété qu'il eſt utile dans les évanouiſſemens ; il aide à la digeſtion, il fortifie l'eſtomac, & le dégage de ces humeurs cruës, de cette pituite qui quelquefois le noye & l'appéſantit, ſur-tout après un long ſommeil.

L'eſprit de vin fortifie non-ſeulement les parties ſolides du corps, mais auſſi en donnant plus de conſiſtance aux humeurs, en alliant leurs principes, il les met en état de réſiſter plus puiſſamment aux mouvemens des ſolides qui les briſent ſans ceſſe ; c'eſt en cela qu'il eſt bon aux Ouvriers.

Quelques-uns, pour interdire tout uſage intérieur de l'eſprit de vin, objectent que cette liqueur mêlée avec la ſalive l'épaiſſit ; que ſi on en ſeringue dans la jugulaire d'un animal, on le fait mourir. Mais on ne peut rien conclure de ces expériences contre l'eſprit de vin ; les choſes les plus naturelles, celles même qui fourniſſent la nourri-

ture la plus convenable, étant introduites dans le ſang d'un animal vivant, par l'ouverture d'un de ſes vaiſſeaux, produiſent à peu près les mêmes effets.

Il faut remarquer que les Habitans des Pays froids ſont plus portés à uſer de boiſſons ſpiritueuſes, & ont plus de répugnance à ne boire que de l'eau, que ceux qui habitent les Pays chauds; & cela plus ou moins, ſelon que les Pays ſont ou plus chauds, ou plus froids; c'eſt par cette raiſon que les Eſpagnols & les Italiens ſont moins enclins à boire, que ne le ſont les Allemands & les Anglois. Ceux-ci ont naturellement moins d'inclination pour les liqueurs ſpiritueuſes, que les Polonois, les Danois & les Suédois; ceux-ci moins que les Peuples de la Norvége, de la Zélande & de la Ruſſie. L'Hiſtoire des Tartares nous apprend que la même proportion a encore lieu dans la grande Tartarie, où les Tartares Uſbecks & les Calmoulcks, qui habitent dans le Tanguet, ſont moins adonnés à ce vice, que les Mougols & les Calmoulcks qui habitent au Nord de la Chine, & des Etats du grand Mogol; & que les autres Tartares qui habitent au Nord de la Mer Caſpienne; & ces

CH. XXXV. derniers moins que les Tartares de Siberie. En un mot l'inclination naturelle pour les liqueurs, est d'autant plus forte dans les hommes, qu'ils habitent plus vers le Pôle.

Si on examine les inclinations des Peuples qui habitent de l'autre côté de la Ligne, on y trouvera la même chose, & dans la même proportion. Les Hottentots qui demeurent dans la pointe du Sud d'Afrique, les Habitans du Chili, & leurs voisins qui habitent vers la pointe du Sud de l'Amérique, sont les nations les plus avancées au Sud, & ce sont aussi entre les Peuples qui habitent au-delà de la Ligne, ceux qui sont le plus enclins à boire ; ce que je rapporte pour faire voir qu'il y a quelque chose de naturel dans l'inclination qu'on a pour les boissons spiritueuses, & qu'il ne faut pas dire que l'eau soit seule la boisson naturelle des hommes.

Il est vrai que l'usage inconsidéré des liqueurs, particuliérement celui de l'esprit de vin, a de pernicieux effets ; c'est le propre des choses essentielles, que le mauvais usage qu'on en fait, est plus pernicieux que ne l'est le mauvais usage des choses qui sont moins efficaces : ceux qui prennent trop d'esprit de vin,

Ch. XXXV.

ſont ſujets à des tremblemens de membres, à l'hydropiſie & à l'apoplexie. On voit en Baſſe-Normandie, où les eaux-de-vie de cidre & de poiré ſont communes, bien des gens, qui, parce qu'ils boivent exceſſivèment de l'eau-de-vie, ont des attaques d'épilepſie, auſquelles ils ceſſent d'être ſujets, dès qu'ils ceſſent d'en faire uſage, comme on voit à Paris des femmes ceſſer d'être attaquées de vapeurs convulſives, lorſqu'elles ceſſent l'uſage du caffé.

L'emploi de l'eſprit de vin pour l'extérieur, eſt beaucoup plus ſalutaire; il eſt vulnéraire, il a guéri des hémorragies qui avoient réſiſté aux autres remédes; il eſt très-balſamique, il garantit les corps de la corruption: c'eſt ce qui fait qu'il eſt un ſouverain reméde pour la gangrene, le ſcorbut, les éréſipéles, &c. On ajoûte à l'eſprit de vin le camphre pour les parties molles, & on y met l'aloës & la myrrhe pour les os cariés; on fait l'eſprit de vin camphré en diſſolvant une once de camphre dans une pinte d'eſprit de vin. L'eſprit de vin camphré, ou l'eau-de-vie camphrée, valent mieux dans certains cas d'éréſipéles, que tous les autres remédes.

Eſprit de vin camphré.

Pour faire une bonne eau pour se laver la bouche, il faut prendre un demi-septier d'esprit de vin, y ajoûter trois demi-septiers de belle eau claire, & y faire fondre un demi-gros de sel ammoniac.

Eau pour se laver la bouche.

L'esprit de vin est avide d'eau, & il en est même plus avide que ne le sont les sels, c'est pourquoi je me sers de l'esprit de vin pour tirer les sels volatils urineux de leurs esprits; l'esprit de vin a aussi la propriété de dissoudre les matieres grasses, c'est pourquoi je m'en sers pour rectifier ces sels volatils; c'est par cette raison aussi qu'il est bon pour ôter les taches.

CHAPITRE XXXVI.

De la Crême de Tartre.

LE tartre est le sel essentiel du vin qui s'attache aux douves du tonneau, & s'y durcit en forme de croute ou d'écaille, plus ou moins épaisse, que les Allemands appellent *pierre de vin*. Le vin rouge donne un tartre rouge, le tartre blanc vient du vin blanc. Il y a des vins qui donnent plus de tartre les uns que les autres; par exemple, le vin

de Champagne en donne peu ; le vin d'Orleans en donne beaucoup ; un vin peut donner peu de tartre, & en contenir beaucoup, lorſque ſon tartre y reſte diſſous.

CH. XXXVI.

Depuis Paracelſe, on appelle tartre dans les corps vivans, ce qui y eſt ſalin & terreſtre & qui s'y aſſemble, par une eſpéce d'analogie avec la matiere ſaline & groſſiére du vin, qui s'amaſſe aux côtés des vaiſſeaux qui le contiennent.

Le tartre contient une terre groſſiere qui l'obſcurcit, & qui n'eſt point unie à ſes principes ; tous les principes du vin ſe trouvent dans le tartre ſous une forme ſéche, mais ils n'y ſont pas dans la même proportion, que dans le vin.

Pour purifier le tartre de la terre groſſiere & graſſe qui l'obſcurcit, on en fait ce qu'on appelle la *crême de tartre*, *cryſtal de tartre*, *tartre purifié*. On prend une livre de tartre en poudre, on le met dans un pot de terre, on verſe deſſus dix ou douze pintes d'eau bouillante, & ayant placé le pot ſur un trépied ſur le feu, on fait bouillir pendant trois ou quatre heures, en écumant de temps en temps ; enſuite on paſſe la liqueur dans un morceau de flanelle, & on la laiſſe dans un lieu frais : il ſe for-

me dessus une crême saline qu'on ramasse, c'est cette crême qui a fait nommer tout le tartre ainsi purifié *crême de tartre*. On trouve au fond & aux côtés de la terrine, des crystaux salins, qu'on pourroit nommer *crystaux de tartre*; mais parce qu'ils sont absolument de la même nature que la crême, on les mêle ensemble, & on ne les distingue, ni par le nom, ni par l'effet.

Lorsqu'on veut avoir le tartre plus blanc, il faut le faire bouillir dans plusieurs eaux; on le fait ordinairement bouillir dans trois eaux, & on peut le clarifier avec le blanc d'œuf, avant que de passer pour la derniere fois la dissolution par la chausse.

Si on faisoit bouillir ainsi le tartre dans un plus grand nombre d'eaux, à la fin on le changeroit tellement qu'il pourroit se fondre dans les liqueurs froides, ce qu'il ne peut faire dans l'état naturel. J'ai refiltré les eaux desquelles j'avois tiré la crême & les crystaux de tartre; & après les avoir fait évaporer jusqu'à siccité, il m'est resté un sel dissoluble, qui étoit une espéce de sel végétal.

On ne doit pas faire en petit, de la crême de tartre, pour l'usage ordinaire, parce qu'elle couteroit plus cher que

celle qu'on fait en grand, en Languedoc; mais quoiqu'il ſoit inutile de faire ſoi-même la crême de tartre, on ne doit pas dire, comme avoit fait le Critique de mon Traité de Chimie, qu'on ne puiſſe la faire ainſi ſans la terre avec laquelle on la fait proche de Montpellier. Certainement on en faiſoit avant que cette terre fut employée pour cela; d'ailleurs, la Manufacture de Languedoc n'en fournit pas à tous les Pays du monde où l'on emploie de la crême de tartre, & par conſéquent on en fait encore actuellement ailleurs, autrement qu'à Montpellier.

M. Fizes, ſçavant Medecin de Montpellier, envoya à l'Académie des Sciences en 1725 la façon dont on purifie le tartre à *Agnane* en Languedoc: on y met dans une grande chaudiere trente livres de tartre ou environ, & à peu près trente fois autant d'eau; on fait bouillir pendant trois heures.

On paſſe enſuite cette liqueur toute chaude à travers d'un gros drap mis en forme de chauſſe; auſſitôt qu'elle ſe refroidit, les cryſtaux s'y forment, mais ils ne ſont pas ſolides comme ils doivent être, & comme le ſont effectivement ces cryſtaux lorſqu'ils ſont parfaits.

On les met dans une autre chaudiere avec douze fois autant d'eau ; on fait bouillir & on repasse par le drap : le tartre se cristallise plus beau que la premiere fois ; on réïtere une troisiéme fois cette opération.

Ensuite on remet ces crystaux avec dix ou douze fois autant d'eau dans une chaudiere, sous laquelle on fait un petit feu.

D'un autre côté, on détrempe environ trois livres de la terre d'Agnane, qui est blanche & maigre ; on verse cette dissolution de terre dans la chaudiere où est la dissolution des crystaux, & on en retire le feu : toutes ces opérations durent ordinairement jusqu'au soir.

On laisse le tout jusqu'au lendemain matin : alors on trouve sur l'eau dans la chaudiere la crême de tartre, de l'épaisseur d'un gros écu, & les crystaux de tartre sont aux côtés de la chaudiere. On trouve au fond une matiere roussâtre, qui est la terre chargée de la partie grasse du tartre.

La crême de tartre est mêlée avec du sable, qu'elle tient de la terre avec laquelle elle a été préparée, car je n'ose soupçonner la bonne foi des Marchands qui la vendent ; ce sable change le poids

& la qualité de la crême de tartre, surtout pour l'usage intérieur; c'est pourquoi il faut la purifier en la dissolvant dans de l'eau bouillante; le sable tombera au fond, & on versera par inclination la dissolution de crême de tartre; il seroit mieux de la verser dans un filtre d'étoffe de laine. La crême de tartre qui se crystallisera à mesure que la liqueur refroidira, sera la *crême de tartre purifiée*.

Crême de tartre purifiée.

La crême de tartre ne se fond point dans les liqueurs froides, ni dans celles qui sont médiocrement chaudes, c'est pourquoi il est inutile de la donner dans des tisanes ou dans des bouillons, si elle n'est en poudre extrêmement fine par le porphire.

Vertus.

La crême de tartre est aperitive des voies urinaires: elle convient dans ces cas, lorsque le malade n'est pas sujet à avoir des aigreurs, & que son urine ou ce qu'il rend avec les urines a une odeur puante alkaline, sans douleur & sans gravier.

Elle est aussi un purgatif rafraîchissant qui convient aux gouteux, lorsqu'ils n'ont pas d'acide dans les humeurs, & dans certaines gouttes, qu'on nomme *gouttes chaudes*.

CH. XXXVI. Dose.

On donne la crême de tartre comme purgative, depuis un gros jusqu'à six gros, & comme corrective, depuis dix grains jusqu'à un demi-gros; & on peut en donner en petite dose plusieurs prises par jour. On la joint souvent au diaphorétique minéral, aux yeux d'écrevisses, à la craie de Briançon, au diagrede & à d'autres, selon les vues du Médecin qui traite le malade : on sçait que la crême de tartre entre dans la composition de la poudre cornachine. La crême de tartre purifiée prise seule dans des bouillons, arrête quelquefois des vomissements opiniâtres.

On fait une purgation fort convenable dans bien des cas, avec la décoction d'une douzaine de petits pruneaux, dans laquelle on fait infuser deux ou trois gros de séné mondé & une pincée d'anis; après avoir passé la liqueur, on y délaye trois ou quatre gros de crême de tartre, en poudre bien fine.

Je crois devoir rapporter ici une propriété fort utile de la crême de tartre, qui est d'ôter les taches de l'écarlate, faites par éclaboussures; on dissout de la crême de tartre dans de l'eau bouillante, & on met sur la tache quelques gouttes de cette dissolution qui efface la tache.

CHAPITRE XXXVII.

Tartre Emétique, ou Tartre Stibié.

POUR faire le tartre émétique, prenez du verre d'antimoine & du ſafran des métaux, autant de l'un que de l'autre ; & de la crême de tartre, le double, c'eſt-à-dire, autant de crême de tartre que de verre d'antimoine & de ſafran des métaux enſemble. On prend, par exemple, du verre d'antimoine & du ſafran des métaux, de chaque une demi-livre, & une livre de crême de tartre.

On met le verre d'antimoine en poudre groſſiere, & on réduit la crême de tartre en poudre fine.

On partage la crême de tartre en quatre parties, par quarterons ; on en mêle une partie avec le verre d'antimoine & le ſafran des métaux, qu'on met tous enſemble dans un chaudron, ou dans une terrine de terre verniſſée, & on y verſe quatre pintes d'eau bouillante, c'eſt-à-dire, environ trente fois autant d'eau que de crême de tartre, quantité néceſſaire pour la diſſoudre.

On place le chaudron ſur un four-

CH. XXXVII. neau, on remue le tout dans l'eau, & on laiſſe en digeſtion pendant deux heures, en commençant à allumer le feu dans le fourneau après y avoir placé le chaudron, & après avoir remué.

Il faut augmenter inſenſiblement le feu, pour que l'eau dans le chaudron ſoit plus de deux heures avant que de commencer à bouillir.

Lorſqu'elle bouillira, on retirera auſſi-tôt du feu, & on verſera doucement l'eau dans une terrine.

On ajoûtera un quarteron de crême de tartre à ce qui reſtera dans le chaudron, & on y verſera quatre pintes d'eau froide.

On remettra le tout ſur le fourneau, dans lequel on laiſſera preſqu'éteindre le feu; on ne remettra de charbon que pour faire bouillir l'eau, après deux heures de digeſtion.

Dès qu'elle bouillira, verſez-la dans une autre terrine; mettez encore avec le reſtant un quarteron de crême de tartre, & quatre pintes d'eau, & opérez comme les premieres fois

Réïtérez cette opération une quatriéme fois, employant ainſi la livre de crême de tartre en quatre parties.

On renverſe dans une ou deux ter-

rines nouvelles ; l'eau des quatre terri-
nes refroidie, pour avoir ce qui s'eſt dépoſé au fond, où il ſe trouve de la crême de tartre, qu'il faut mettre dans le chaudron, avec ce qui y eſt reſté : on y verſe quatre pintes d'eau ; on remue le tout enſemble, on laiſſe en digeſtion pendant deux heures, & on fait bouillir comme les quatre autres fois.

Enfin on filtre toute l'eau de ces cinq décoctions, & on la fait évaporer juſqu'à ce qu'il ne reſte qu'une matiere ſaline, qui eſt le tartre émétique.

Il faut faire cette évaporation à feu bien doux, pour ne pas décompoſer le tartre émétique : les ſels métalliques ſe décompoſent fort aiſément.

Pour cette même raiſon il ne faut pas faire cryſtalliſer le tartre émétique, parce que les filtrations réïtérées & les évaporations, pour la cryſtalliſation en décompoſeroient une partie.

D'ailleurs, le tartre émétique cryſtalliſé eſt moins émétique, parce qu'il entre eſſentiellement de l'eau dans la compoſition des cryſtaux, comme on le peut voir dans le Chapitre de la cryſtalliſation, Part. I. page 45 ; par conſéquent le tartre émétique cryſtalliſé qui

 contient de l'eau, renferme, à poi[illegible] égal, moins d'antimoine, qui fait [illegible] vertu émétique.

Les cryſtaux du tartre émétique re[illegible] ſemblent à ceux du ſel de *duobus*, [illegible] ils ſont difficiles auſſi à diſſoudre com[illegible] me eux; c'eſt pourquoi il faut donn[illegible] le tartre émétique en poudre fine, pou[illegible] qu'il ſe ſoutienne mieux dans l'eau[illegible] l'apozême, la tiſane, ou autres liqueur[illegible] qui le diſſolvent mieux lorſqu'elles ſon[illegible] chaudes. Il n'eſt pas étonnant que le ta[illegible] tre émétique ſoit difficile à diſſoudre[illegible] parce qu'il tient de la nature de la crêm[illegible] de tartre. La crême de tartre devient u[illegible] peu ſoluble dans cette opération, ſu[illegible] tout ſi on y emploie le foie d'antimoin[illegible] qui contient beaucoup d'alkali. Ma[illegible] les alkalis diminuent l'éméticité de l'an[illegible] timoine, comme les acides la dév[illegible] loppent, en général. C'eſt pourquoi [illegible] faut dans la compoſition de l'émétique[illegible] employer un verre d'antimoine fait ſa[illegible] borax. Si on fond le verre d'antimoin[illegible] avec le double de ſon poids de ſel a[illegible] kali de tartre, il ceſſera d'être émét[illegible] que; c'eſt pourquoi auſſi il eſt néceſ[illegible] ſaire de préférer, pour faire l'émétique[illegible] le ſafran des métaux au foie d'antimoin[illegible] qui n'eſt pas lavé, parcequ'il y reſte[illegible]

comme dans ſes ſcories, du nitre al-
kaliſé, qui diminueroit l'acidité de la crême de tartre, & l'éméticité de l'antimoine. On voit par-là combien ont tort ceux qui non ſeulement ſe ſervent dans la compoſition de l'émétique, du foie d'antimoine, mais y mettent auſſi ſes ſcories.

Le verre d'antimoine & le ſafran des métaux ne ſont point parfaitement diſſous dans les opérations qu'on fait pour le tartre émétique, par deux fois autant de crême de tartre; il en faudroit ſix ou ſept fois autant; mais il eſt mieux de jetter ce qui reſte après ces opérations. Si on ramaſſoit ce qui reſte ſur le filtre, & dans le fond du chaudron, & qu'on le fît ſécher & fondre dans un creuſet avec quelque matiere graſſe, comme avec deux parties de flux noir, on trouveroit du régule d'antimoine au fond du creuſet.

Pour faire l'émétique, il eſt plus à propos de procurer la diſſolution du verre d'antimoine, & le ſafran des métaux avec la crême de tartre, par la digeſtion, que par l'ébullition. Dans l'ébullition continuée, il ſe décompoſeroit du tartre émétique compoſé dans le commencement de l'opération. Il y a là

CH.XXXVII. un point à ſaiſir que je crois avoir donné.

On peut faire avec le verre d'anti-moine un vomitif auſſi fort, peut-être même plus fort, que lorſqu'on y joint le ſafran des métaux ; mais ce n'eſt pas un véritable tartre émétique, parce que le tartre émétique ne doit pas ſeulement faire vomir, il faut ſouvent qu'il ſoit purgatif, quelquefois diurétique & ſu-dorifique ; c'eſt pourquoi il eſt ſi utile dans bien des cas de fiévres continuës, putrides & malignes. Le tartre éméti-que eſt un correctif, un tonique & un inciſif, propre dans la plûpart des ma-ladies qui viennent de l'épaiſſiſſement des liqueurs du corps malade, comme je l'explique dans le Chapitre ſuivant.

Le tartre émétique doit être un peu jaune, lorſqu'il n'eſt pas en poudre ; c'eſt le verre & le foie d'antimoine qui lui donnent cette couleur jaune, avec la vertu émétique. Ce qui prouve que cette couleur jaune n'eſt point acciden-telle au tartre émétique, c'eſt qu'il a cette couleur tant que ſon eſſence eſt conſervée ; quand bien même on filtre-roit à différentes repriſes l'eau dans la-quelle il eſt en diſſolution, & qu'après avoir fait cryſtalliſer, on rediſſoudroit ces cryſtaux avec de l'eau froide, en

broyant dans un mortier de marbre, & qu'après avoir bien filtré on feroit cryſtalliſer, on auroit le tartre émétique en cryſtaux, encore un peu jaunes.

Quoique je diſe que la couleur jaune du tartre émétique vienne de l'antimoine qu'on emploie dans ſa compoſition, ce qui eſt certain, je ne prétends pas dire pour cela qu'il ne puiſſe y avoir un émétique auſſi efficace, peut-être même plus efficace encore pour faire vomir, & qui ne ſoit pas jaune; on peut, par exemple, en faire un avec les fleurs d'antimoine & le tartre, qui ne ſera pas jaune, mais cela ne prouve pas que le tartre émétique fait à l'ordinaire, comme il doit être fait, ne tienne ſa couleur jaune du verre d'antimoine & du ſafran des métaux.

On garde en différens Pays, & quelquefois dans les mêmes lieux, différentes proportions des ingrédiens dans la compoſition du tartre émétique; c'eſt ce qui cauſe des dangers aux Malades, & de l'embarras aux Médecins. On devroit faire dans les Villes le tartre émétique en public, comme on y fait à Paris & à Veniſe la thériaque, & à Londres toutes les grandes compoſitions. *Voyez* le Chapitre du *Vin Emétique*, *page* 433.

CHAPITRE XXXVIII.

De l'Usage du Tartre Emétique.

ON compose communément presque partout, le tartre émétique avec le verre d'antimoine, le safran des métaux, ou le foie d'antimoine, & la crême de tartre ; & on met de ces drogues les proportions que j'ai rapportées dans le Chapitre précédent : Il y a seulement quelques variétés chez les différens Artistes, dans la façon d'opérer.

Le tartre émétique dont j'ai décrit la préparation, est fort efficace de toutes façons. Il se donne depuis un demi-grain jusqu'à deux grains, quelquefois trois, rarement quatre : dans des cas extraordinaires, on est obligé d'en donner jusqu'à cinq, & même six grains.

Lorsqu'on prend l'émétique seul, & en suffisante quantité, il n'agit quelquefois que par haut, il fait vomir, & ne fait point aller par bas. Souvent lorsqu'ayant pris le tartre émétique, on est prêt à aller par bas, on se trouve dans une grande angoisse, sur-tout si on va en même-temps par haut, mais il n'en reste aucune mauvaise suite ; & lorsqu'une

qu'une fois il a commencé à agir par bas, ordinairement il n'agit plus, ou n'agit que foiblement par haut.

Quand on joint le tartre émétique à des ſels purgatifs, tels que le ſel de Glauber, de Seignette, &c. il a la moitié moins de force pour faire vomir : par exemple, un Malade délicat qui pourroit prendre un grain & demi de tartre émétique dans un demi-ſeptier d'eau chaude en deux priſes, en pourra prendre de même trois grains, ſi on y ajoûte deux gros de ſel végétal, ſans vomir davantage, au contraire, & ſi on augmente la quantité du ſel, ſi l'on y met trois gros de ſel végétal, ou une demi-once de ſel de Seignette, le Malade ira par bas, & ne vomira point, s'il n'en a un grand beſoin, ou qu'il n'y ait une grande diſpoſition.

La caſſe affoiblit environ des deux tiers l'action du tartre émétique par haut. Une perſonne qui prendroit en deux priſes un grain & demi de tartre émétique, peut en prendre quatre grains & demi dans la décoction d'un quarteron de caſſe en bâton dans une chopine d'eau, dont on fait deux priſes; ce qu'il eſt néceſſaire de ſçavoir

CHAP. XXXVIII.

précisément dans le traitement des Malades.

Lorsque le tartre émétique pénetre par les veines lactées dans le sang, alors il agit par les urines & par la transpiration, & il est tonique; il faut pour lui faire prendre ces secondes voies, le donner par petites parties dans un fluide qui y passe aisément : on le fait prendre ainsi sur la fin, bonne ou mauvaise, de certaines maladies, comme de la fiévre maligne. Il faut au contraire dans le commencement de ces maladies, le faire agir dans les premieres voies, en le donnant en quantité suffisante pour qu'il agisse par haut ou par bas, sans entrer dans les vaisseaux de la seconde & de la troisiéme digestion, parce que les fibres de ces vaisseaux sont souvent au commencement de la maladie trop tendues, & susceptibles d'irritation.

M. Senac, aujourd'hui Premier Médecin du Roi, employa avec succès l'émétique pendant la Campagne de 1747, pour guérir la dysenterie qui étoit commune dans l'Armée. Ce sçavant Médecin faisoit prendre le soir, du syrop diacod, & le jour du tartre émétique en lavage; sçavoir, un grain

dans une pinte ou deux d'eau, de tisane, ou de bouillon très-léger de veau, ou de poulet. Il m'a dit que souvent il commençoit par en donner une dose suffisante pour faire vomir.

Cette maniere de traiter la dysenterie a réussi pour les Officiers & pour les Généraux, de même que pour les Soldats.

En général, l'antimoine est astringent: le verre d'antimoine qui fait partie du tartre émétique, est bon pour les dysenteries, comme on peut le voir dans le second Tome de ce Livre à l'article du Verre d'Antimoine.

Le tartre émétique est un fort bon reméde à employer dans le commencement des fiévres, surtout dans les fiévres intermittentes, pour vuider les premieres voies. Tout le monde en connoît l'usage dans les apoplexies; c'est même par ce reméde qu'il faut commencer dans les apoplexies d'indigestion. On commence presque toujours par saigner, & c'est souvent par-là qu'il faut commencer, parce que si le malade est sanguin, que le gonflement & le premier embarras viennent des vaisseaux sanguins, ce seroit augmenter le mal, que de porter le sang à la tête, en plus grande quantité, par le vomissement;

CHAP. XXXVIII.

mais lorſque le mal originaire eſt dans la partie lymphatique, qui naturellement eſt en grande quantité dans la tête, ou que l'apoplexie vient de crudités d'indigeſtion, qui ont paſſé des premieres voies dans les ſecondes, il eſt néceſſaire de faire vomir pour vuider une partie de ces crudités, & pour exciter une contraction dans toutes les parties membraneuſes du corps, & ſur-tout dans celles du cerveau, afin d'y ſoutenir le mouvement languiſſant des humeurs; mais il ne faut pas que les vaiſſeaux ſanguins ſoient beaucoup plus pleins que les lymphatiques, ce qui demanderoit alors la ſaignée : il n'y a qu'un Médecin ſage & habile qui puiſſe en décider après un mûr & prompt examen du malade, & ſur un compte fidéle & précis de ce qui a précédé l'accident.

Lorſqu'on a pris un vomitif, il convient de ſe remuer le corps, de ne pas ſe repoſer, ni dormir; l'envie de vomir qu'ont certaines perſonnes ſur Mer, ou dans une voiture ſur le devant, ou pour marcher en tournant, fait voir qu'il eſt des mouvemens du corps, propres à exciter le vomiſſement.

Il eſt bon, en général, de faire vomir

pour les maux de tête qui ſont avec vice de l'eſtomac ou du foie ; & au contraire, il eſt mauvais de faire vomir pour les douleurs de tête, dans les maladies de la rate, ou dans celles de la poitrine.

Hippocrate, *Aphor. VI. Sec. VII.* dit qu'il faut faire vomir les gens maigres qui vomiſſent aiſément, évitant l'Hiver ; & dans l'Aphoriſme ſuivant il dit qu'il faut purger par bas ceux qui ſont médiocrement charnus, & qui vomiſſent difficilement, évitant l'Eté ; & dans le ſuivant encore, il recommande d'éviter de purger par haut ceux qui ſont phthiſiques.

Il ne faut pas donner l'émétique à ceux qui ont un aſthme convulſif, & même l'occaſion eſt rare de le donner dans l'aſthme humoral : il faut, pour être déterminé à faire prendre l'émétique, que le Malade ait naturellement la poitrine forte & large, l'eſtomac plein d'humeurs, & de la diſpoſition, avec facilité, à vomir.

On doit s'abſtenir de faire prendre l'émétique aux pulmoniques, à ceux qui ſont ſujets à cracher du ſang, à ceux qui ont des ulceres aux reins, ou à quelqu'autre partie interne du corps,

CHAP. XXXVIII.

à ceux qui ont des hernies, à ceux qui ont souvent mal à la tête par trop de sang, à ceux qui sont sujets à tomber en foiblesse, à ceux qui sont dans la pernicieuse habitude de revomir leurs alimens, qu'il faut bien distinguer de ceux qui ont des maux de cœur, & qui revomissent, sans que cela soit habituel en eux. L'émétique est dangereux dans la plûpart des maladies du foie. *Aetius* assure que l'émétique est contraire aux femmes hystériques. *Avicenne* ne veut pas qu'on le donne à ceux qui ont le col menu, & *Galien* le défend à ceux qui toussent.

Il est plus ordinaire de faire prendre le tartre émétique dissous dans de l'eau : on en met deux ou trois grains, ayant égard à la force du Malade, dans une chopine d'eau chaude, pour faire prendre en deux ou trois verres, selon les circonstances, à une demi-heure ou une heure de distance l'un de l'autre. On observe, si l'effet de la premiere ou de la seconde prise est suffisant, de ne pas donner le reste.

On ne donne point de bouillon dans les intervalles des prises, mais seulement une heure & demie après la derniere prise, ou lorsque le Malade ne se

ſent plus diſpoſé à vomir. On fait prendre de l'eau tiéde, ou de la décoction de chardon-benit, chaque fois que le Malade a vomi, ou lorſqu'il fait des efforts inutiles pour vomir. M. Falconet m'a dit que M. Dieuxivoye, qui étoit un des grands Médecins de la Faculté de Paris à la fin du ſiécle dernier, a été le premier qui ait donné l'émétique dans de l'eau, en pluſieurs priſes.

Il y en a qui mettent le tartre émétique en pilules, avec un peu de mie de pain ou de farine détrempée dans de l'eau, & ils le partagent de façon qu'il y ait un grain, ou un demi-grain de tartre émétique, pour chaque pilule. Cette façon de faire prendre l'émétique eſt aſſez inutile, parce qu'il n'a point de goût.

On ne donne pas toujours l'émétique pour vuider les premieres voies; on le fait prendre quelquefois pour ranimer les nerfs, pour diſſiper les obſtructions en mettant les fibres en contraction, & pour rétablir le mouvement naturel des humeurs en les diviſant; dans ces cas, il faut donner le tartre émétique en une priſe, & le faire prendre dans une cuillerée de vin.

CHAP. XXXVIII.

Pour augmenter l'effet de l'émétique, il faut quelquefois prendre du bouillon maigre, fait avec beaucoup d'oseille : dans d'autres cas, on donne du thé sans sucre ; on peut aussi donner un peu de vin dans de l'eau tiéde, pour donner la force de vaincre la nausée, & pour déterminer au vomissement ; mais il ne faut pas y mettre assez de vin pour éluder l'impression de l'émétique. Sur la fin de l'opération de l'émétique, il est bon quelquefois de donner un peu de beurre frais dans de l'eau chaude, ou une cuillerée d'huile dans de l'eau tiéde, pour achever l'effet de l'émétique par haut ou par bas.

Et au contraire, pour diminuer l'effet du tartre émétique, lorsqu'il est trop violent, il faut donner de l'esprit de nitre dulcifié, depuis quatre jusqu'à douze gouttes, dans un verre d'eau fraîche, avec du sucre ou du syrop ; & si cela n'arrêtoit pas assez promptement les efforts trop violens de l'émétique, il faudroit donner depuis cinq, jusqu'à quinze gouttes d'esprit volatil huileux aromatique, dans un verre de bouillon, dans une cuillerée de vin d'Espagne, ou dans une potion cordiale, composée d'une once d'eau distillée de

ſcabieuſe ou de bugloſe, d'un gros & demi d'eau de fleurs d'orange, d'un demi-gros de confection d'hyacinthe, & de deux gros de ſyrop d'œillet, pour prendre en trois ou quatre cuillerées.

On peut donner auſſi pour arrêter l'effet de l'émétique, un julep compoſé de quatre onces d'eau diſtillée de menthe, d'un ſcrupule de ſel d'abſynthe, & d'une once de ſyrop de limons ; & parce qu'il y a des perſonnes qui ont naturellement de l'antipathie contre l'eau de menthe, il faut alors y ſubſtituer l'eau de chicorée. On peut auſſi arrêter l'effet de l'émétique en prenant un ſcrupule de ſel d'abſynthe dans une cuillerée de ſuc de limons, après qu'ils ont fermenté enſemble.

Toutes les fois qu'il faut faire vomir, il n'eſt pas néceſſaire de le faire par les préparations d'antimoine ; c'étoit bien mal-à-propos que dans le ſiécle paſſé on ne vouloit point en admettre l'uſage pour le traitement ordinaire des maladies ; mais on auroit tort aujourd'hui de bannir pour les préparations d'antimoine, tous les autres vomitifs : les remédes évacuans ſont tous, outre cela, plus ou moins altérans, c'eſt-à-dire, propres à apporter un change-

CHAP. XXXVIII.

ment dans la nature des humeurs & dans le ton des fibres, ce qu'on ne doit pas perdre de vue, parce qu'on doit avoir ce double objet. Comme les préparations d'antimoine conviennent mieux dans les cas d'apoplexies, de fiévres continues, de petites véroles, pleurésies, &c. la racine d'asarum depuis vingt jusqu'à quarante grains, convient mieux pour les hydropisies, les fiévres intermittentes, &c. & l'ipecacuana depuis dix grains jusqu'à trente-six, dans les maladies qui viennent du dérangement de l'estomac ou des intestins, & dans les cas de gangrene, &c.

Lorsqu'on est obligé de faire vomir dans les maladies des nerfs, on fait fondre un peu de sel commun dans de l'eau chaude; on y délaye de la graine de moutarde moulue, & on en fait une espéce de bouillie claire, dont on prend une cuillerée, & quelquefois deux petites, dans un verre d'eau chaude, pour purger par le vomissement.

Pour faire vomir dans les cas d'épilepsie, & dans les fortes mélancolies, il faut composer une potion avec quinze grains de graine de rhuë sauvage, qu'on met dans un mortier qu'on a aupara-

vant bien lavé, & on broye en y mettant peu à peu quatre onces d'eau pure; ensuite on passe l'émulsion, & on y délaye trois onces de bon miel, & deux onces d'huile d'amandes douces, ou de celle de sésame. L'huile de sésame est commune en Asie, comme celle d'œillet l'est en Europe. La graine de rhuë sauvage purge la mélancolie.

Il y a bien des cas où la plume introduite dans le gosier feroit vomir suffisamment. Dès le temps d'*Hippocrate* on employoit la plume pour faire vomir : il dit, *Liv. V. Epidem.* en parlant d'un homme qui ayant la fiévre, avoit perdu la parole & la connoissance, & avoit les yeux tournés; que lui ayant introduit une plume dans la bouche, il avoit vomi de la bile noire, & qu'ensuite un lavement lui avoit fait rendre beaucoup de matieres stercorales.

CHAPITRE XXXIX.

De l'Alkali du Tartre.

POUR alkaliser le tartre, mettez du tartre cassé en petits morceaux dans un sac de papier; placez-le dans un four-

CH. XXXIX. neau ou dans un réchaud, & l'y entourez de charbon que vous allumerez : le tartre se fondra & bouillonnera ; ensuite il se dessechera & deviendra jaune dans des endroits, & verd dans d'autres. Lorsqu'il sera blanc, retirez-le du feu & le faites fondre dans de l'eau chaude ; filtrez la liqueur & la faites évaporer jusqu'à ce qu'il vous reste un sel bien sec & bien blanc ; c'est le sel alkali du tartre, qu'il faut garder dans un vaisseau bien bouché pour qu'il ne s'humecte point à l'air.

Il ne faut pas concasser le tartre en poudre, avant que de le mettre au feu, dans cette opération, parce que la premiere chose qui lui arrive, lorsqu'il est au feu, c'est de fondre & de se rassembler en masse, avant qu'il s'en dissipe rien ; & au contraire, lorsqu'il est en morceaux, il laisse de plus grands intervalles, il se met plus tard en masse, il présente plus de surface au feu, & il se calcine un peu plus promptement.

Lorsqu'en faisant l'alkali du tartre, quelque charbon s'en trouve imbû, il ne se consomme point comme les autres ; j'ai observé qu'il se vitrifie, qu'il rougit sans se consumer, qu'il ne garde point le feu, comme le fait naturelle-

ment le charbon, & qu'il a un goût fort salé.

Je crois que les cendres se sentent aussi du tartre; c'est pourquoi je suis d'avis qu'on nettoye le fourneau ou le réchaud, avant que de faire cette opération, afin de lessiver tout ce qui s'y trouvera de cendres, lorsque l'opération sera finie; les cendres contiennent d'ailleurs un sel de la nature de l'alkali du tartre.

L'alkali du tartre semble très-facile à faire, cependant cette opération demande de la précision: si on ne le brûle pas assez, il donne peu d'alkali, & il y reste du tartre qui n'est pas décomposé. Si au contraire on le calcine trop, il s'en change une partie en une pure terre, assez fine pour passer par le filtre, mais elle n'est pas assez saline pour se soutenir dans la dissolution; elle se précipite au fond du vaisseau sans pouvoir se redissoudre, ni par conséquent repasser par un filtre. Il faut avoir égard à tout cela lorsqu'on veut avoir un alkali du tartre fort & pur. Le sel alkali de tartre est naturellement un des plus purs & des plus puissants alkalis que nous ayons.

Il y en a qui, pour avoir un alkali de tartre plus fort, le concentrent avec

CH. XXXIX. de la chaux vive ; & on en fait ainſi un cauſtique.

On fait ſur le champ une eſpéce d'alkali de tartre, qui eſt autant un nitre fixé par le tartre, qu'un tartre alkaliſé ; les Allemands l'appellent *Sal tartari extemporaneum* : on mêle enſemble parties égales de tartre & de nitre, on met le tout dans une poële de fer en piramide, & on place un charbon allumé ſur la pointe de la piramide ; le feu y prend, & il ſe fait une détonation. *Voyez* le Chapitre XLVI. du ſavon de Starkey. Si pour l'alkali du tartre fait ſur le champ, on a pris moins de nitre que de tartre, le tartre n'eſt pas parfaitement alkaliſé, & cela produit un flux noir, au lieu d'un alkali de tartre blanc. Si au contraire on emploie dans cette opération plus de nitre que de tartre, il y reſte du nitre inutile, qui n'a point été fixé par le tartre.

Cette opération ne donne pas un alkali de tartre pur, même ſuppoſant que l'alkali du nitre fût la même choſe que l'alkali du tartre, parce qu'il y reſte toujours plus ou moins d'acide nitreux. Un jour pour éprouver une terre foliée de tartre qu'on me montroit, je verſai deſſus l'huile de vitrol, il s'en éleva auſſi-

tôt des vapeurs jaunes qui avoient l'odeur de l'eau forte ; c'étoit de l'esprit de nitre que l'acide vitriolique détachoit : je jugeai que pour faire cette terre foliée de tartre, on avoit employé l'alkali du tartre fait par la détonation avec le nitre.

D'ailleurs, il n'est pas vrai que l'alkali du tartre soit en tout, le même que l'alkali du nitre ; car en supposant que leurs bases terreuses fussent les mêmes, ces acides qui sont fondus avec pour en faire des sels alkalis, les rendent différens ; de sorte que ces alkalis different au moins, comme les acides du tartre & du nitre différent.

C'est improprement qu'on dit *sel de tartre*, pour exprimer l'alkali du tartre, les cristaux de tartre seroient à plus juste titre nommés *sel de tartre*. Ceux qui connoissent la nature de l'alkali du tartre & de la crême de tartre, sans cependant être assez informés du langage vulgaire des Chimistes, s'expriment mal sur cela : Cette erreur qui est de conséquence, se trouve dans de bons Livres ; & peut tromper les Physiciens & autres Studieux de la Chimie : elle se trouve, par exemple, dans les *Entretiens Physiques du Pere Regnault*, pag. 194, où il dit, *le sel de tartre est un sel acide ti-*

CH. XXXIX. *re du tartre.* Véritablement la crême & les cryſtaux de tartre ſont plutôt le ſel de tartre, que ne l'eſt ſon alkali. A conſidérer la nature des choſes, ce qui eſt proprement ſel, eſt acide ; les ſels moyens & les alkalis ne ſont ſels que par l'acide, différemment combiné avec différentes terres. C'eſt donc improprement qu'on dit *ſel de tartre*, pour dire *alkali du tartre.*

Vertus. Les Médecins ont regardé de tous temps, & regardent encore aujourd'hui l'alkali du tartre, comme un bon diſſolvant de la lymphe épaiſſie ; & ils ont jugé que dans bien des cas il pouvoit diſſiper les obſtructions, lorſque dans le corps il s'allioit à une matiere graſſe, avec laquelle il faiſoit une eſpéce de ſavon. On ſçait que les ſavons ſont compoſés d'alkalis joints à des matieres graſſes ; cependant les Médecins connoiſſent des remédes ſupérieurs à celui-ci, & ils n'ignorent pas qu'il eſt dangereux dans les cas d'inflammations : il faut faire attentionque les alkalis ſont en général brûlans & cauſtiques, & qu'on en fait des pierres à cautéres.

L'alkali du tartre eſt un bon ſtomacal pour fondre les humeurs viſqueuſes, & adoucir les aigres de certains eſ-

tomacs, ſur-tout pour les Gouteux. On le donne depuis quatre grains juſqu'à douze ; & on en peut donner pluſieurs priſes par jour.

CH. XXXIX.

Doſe.

C'eſt auſſi le contre-poiſon le plus ſûr, & le plus prompt pour ceux qui ont eu le malheur d'avaler du ſublimé corroſif ; cet alkali ſe charge promptement de l'acide corroſif du ſublimé, & ils font enſemble un ſel moyen qui n'eſt point mal-faiſant ; & le mercure abandonné par ſon acide, n'eſt point nuiſible. Il eſt étonnant qu'on n'ait point encore penſé à avoir recours à ce remède qui eſt ſi prompt & ſi ſûr contre un poiſon auſſi violent que l'eſt le ſublimé corroſif.

L'alkali du tartre diſſout les matieres graſſes & réſineuſes ; c'eſt pourquoi on l'emploie pour ouvrir en quelque ſorte les corps dont on veut tirer les teintures : mais il eſt bon de ſçavoir qu'en même temps qu'il tire la teinture de certains purgatifs, comme du ſéné & de la rhubarbe, il en détruit ou en diminue la propriété de purger : J'en ai fait l'expérience.

CHAPITRE XL.

Liqueur de Tartre Alkali, ou Huile de Tartre par défaillance.

LES ſels alkalis ſont, pour ainſi-dire, avides de liquide ; c'eſt pourquoi lorſqu'on les laiſſe expoſés à l'air, ils en prennent l'humidité, & ſe changent en une liqueur, qui étant épaiſſe & graſſe au toucher, eſt appellée, par quelques-uns, *huile*, comme *huile detartre* ; & on y ajoûte ces mots *par défaillance*, parce que l'alkali n'a pas réſiſté à l'humidité de l'air, & eſt comme tombé en cette liqueur. C'eſt une façon impropre de parler que de nommer cette liqueur, *huile de tartre par defaillance*, puiſqu'on dit auſſi *huile de tartre*, en parlant de celle qui eſt diſtillée ; ce qui pourroit faire une amphibologie. On doit dire *liqueur de tartre alkali*, comme on dit *liqueur de nitre alkali*, ou liqueur de nitre fixe. Il eſt vrai que pour ſe faire entendre, il faut ſuivre l'uſage, en parlant, mais il ne le faut ſuivre qu'autant qu'il eſt néceſſaire, ſans le fortifier lorſqu'il eſt mauvais ; il faut au contraire profiter des occaſions de travailler à

le changer insensiblement, ce qui contribue au progrès des sciences, comme à la perfection du langage.

Je crois devoir ajoûter qu'il ne s'agit point ici de l'huile de tartre des Alchimistes, qui a fait travailler en vain tant de personnes sur le tartre ordinaire. Il faut sçavoir que lorsqu'on lit dans leurs Livres *huile de tartre*, il faut le plus souvent entendre la liqueur qui se forme de la rose philosophique, liquéfiée par l'humidité de l'air : cette rose se fait avec une partie de fleurs de zinc & deux parties de salpêtre purifié, qu'on fait fondre ensemble & qu'on vitrifie dans un creuset ; lorsque le creuset est refroidi, la matiere est comme une rose pourpre, environnée de feuilles vertes.

Pour préparer la liqueur de tartre alkali, il faut mettre en poudre fine l'alkali du tartre, & l'étendre dans un plat de fayance, qu'on laisse ensuite exposé à l'air humide & à l'ombre, où il ne puisse tomber d'ordure dans le plat : lorsque cet alkali est fondu en liqueur, & qu'on reconnoît que la liquidité n'en augmente plus, on filtre cette liqueur. Il est bon de pancher le plat dans lequel est l'alkali du tartre, & d'en appuyer le bord d'en bas sur une terrine où la li-

queur découle à mésure que le sel se fond par l'humidité de l'air.

La dissolution de l'alkali du tartre est d'autant meilleure, qu'elle se fait plus lentement & d'elle-même, sans y verser aucun liquide ; le tartre alkali acquiert ainsi une qualité extraordinairement pénétrante, qu'on ne peut lui donner par aucun autre moyen.

L'alkali du tartre & celui du nitre, résous ainsi en liqueur, sont si pénétrans qu'on ne peut les exposer au feu dans un creuset, qu'ils ne sortent au travers le creuset, ce qu'ils ne feroient pas de même si on les avoit dissous simplement avec de l'eau. Ces sels exposés à l'air n'en prennent pas seulement l'humidité, c'est pourquoi il ne faut pas pour faire cette opération, choisir la température & le lieu, les plus humides, il faut le temps pour recevoir une plus grande quantité des sels de l'air, qui augmentent l'activité de ces liqueurs alkalines.

L'alkali du tartre exposé à l'air en prend plus ou moins d'humidité selon qu'il est plus ou moins sel alkali, c'est-à-dire, selon qu'il contient plus ou moins de cette terre dont j'ai parlé dans le Chapitre précédent ; ce que l'alkali du tartre reçoit de l'air, lui est ordinairement égal, pour le poids.

Lorſqu'on veut avoir l'alkali du tartre, diſſous dans de l'eau, il eſt à propos de préférer l'eau de pluie à l'eau de riviere ou autre eau pure. L'alkali du tartre diſſous dans de l'eau de pluie filtrée, ſeroit plus efficace que s'il étoit diſſous dans de l'eau de pluie diſtillée, parce que l'eau de pluie contient des ſels de l'air, tels qu'ils ſe dépoſent dans l'alkali du tartre, lorſqu'étant expoſé à l'air, il s'y fond en liqueur; on ôte à l'eau ces ſels par la diſtillation, du moins en partie.

La liqueur de tartre alkali eſt plus animante & plus deſſicative que l'alkali même du tartre. Cette liqueur eſt bonne extérieurement pour les galles, dartres & puſtules, lorſque ces maladies de la peau ſont ſans démangeaiſon, & avec une ſorte d'inſenſibilité, quoique cauſées par un acide fixe. Cette liqueur eſt bonne auſſi par la même raiſon pour certaines tumeurs œdémateuſes, qui tendent à devenir ſquirreuſes.

Il eſt arrivé dans mon Laboratoire, qu'y ayant de la liqueur de tartre alkali, placée auprès d'une bouteille où étoit de l'éther, la liqueur alkaline a pris de l'odeur de l'éther, quoique ces deux bouteilles fuſſent bien bouchées.

CHAPITRE XLI.

Du Sel Végétal.

METTEZ un quarteron d'alkali de tartre dans une terrine vernisée ; versez dessus deux pintes d'eau ; & mettez la terrine sur un fourneau ou sur un réchaud où il y ait un peu de feu ; lorsque l'alkali du tartre sera fondu, & que l'eau sera tiéde, jettez-y une petite cuillerée de crême de tartre réduite en poudre : il se fera une fermentation ; lorsqu'elle sera passée, remettez-y une cuillerée de tartre ; ce que vous continuerez de faire, jusqu'à ce qu'il ne s'y excite plus de fermentation ; alors remuez avec une spatule, la matiere qui est tombée au fond, & laissez le tout chaudement pendant dix ou douze heures : après ce temps, remuez encore la matiere avec la spatule, & l'éprouvez en y ajoûtant un peu de crême de tartre ; s'il se fait encore une fermentation sensible, continuez d'y mettre de la crême de tartre jusqu'à ce qu'étant tombée au fond de la terrine, elle ne s'éleve plus en haut en bouillonnant. Après quoi filtrez la liqueur & la faites évaporer en

partie, jusqu'à ce qu'il se forme dessus une pellicule; alors portez la terrine à la cave; il s'y formera des cristaux, qui sont le sel végétal, qu'on nomme autrement *tartre soluble*.

On ne doit plus nommer le sel végétal *tartre soluble*, depuis la découverte du sel de Seignette, qui est aussi un tartre rendu soluble par l'alkali de la soude, comme le sel végétal est un tartre soluble par l'alkali du tartre.

Les crystaux du sel végétal sont grouppés, ils sont taillés en facettes, & la pointe n'en est pas de côté, comme elle l'est aux crystaux des sels vitrioliques.

Pour conserver le sel végétal, & pour empêcher qu'il ne s'humecte à l'air, il faut en mettre les crystaux à secher, afin d'en dissiper l'eau contenue dans les petites cavités, qui sont entre les pointes des crystaux, unis en grouppe. La crême de tartre, c'est-à-dire le tartre purifié, est plus acide qu'alkali; de sorte que pour le rendre un sel moyen, il faut y ajoûter de l'alkali. C'est ce qu'on fait dans l'opération du sel végétal, dans laquelle on lui donne l'alkali du tartre même, ce qui semble plus naturel que de lui donner un al-

kali étranger; deſorte que le ſel végétal eſt le tartre ſalé, ou moyen, comme le tartre, tel qu'on le tire des tonneaux de vin, ou conſidéré après avoir été purifié par l'opération par laquelle on fait la crême de tartre, eſt le tartre acide; & le tartre brûlé eſt le tartre alkali.

Le tartre contient naturellement beaucoup d'huile, & elle lui eſt intimément unie, ce qui l'empêche de ſe diſſoudre dans l'eau, ſi elle n'eſt extrêmement chaude; c'eſt encore ce qu'on cherche à changer par l'opération par laquelle on fait le ſel végétal. Les alkalis ſont les vrais diſſolvans des huiles: l'alkali du tartre mêlé avec la crême de tartre, en diviſe le principe huileux, & le met en état de pouvoir être étendu dans l'eau, c'eſt ce qui forme un ſel ſoluble; c'eſt-à-dire, que l'opération par laquelle on fait le ſel végétal, ſe réduit à changer le tartre qui eſt acide & indiſſoluble, en un ſel moyen & diſſoluble.

Le ſel végétal ne ſe cryſtalliſe pas aiſément, parce que l'alkali de tartre ne diſſout pas entiérement la partie huileuſe de la crême de tartre: cette huile reſtante s'unit avec la partie ſimplement

terreuſe

terreuſe de l'alkali de tartre. *Voyez* le Chapitre précédent de l'alkali du tartre. Et elle fait une matiere mucilagineuſe ou ſavonneuſe qui ne peut ſe cryſtalliſer. Une partie de cette matiere reſte ſur le filtre, lorſqu'on paſſe la liqueur.

Il y en a qui ne filtrent point cette diſſolution, ne voulant pas perdre cette matiere qui reſte ſur le filtre lorſqu'on la paſſe; ils croyent ne devoir pas la rejetter, parce que les liqueurs avoient été filtrées ſéparément lorſqu'on a fait l'alkali de tartre & la crême de tartre. Ils font évaporer toute la liqueur, & ne font point cryſtalliſer le ſel végétal. Ils ne perdroient cependant pas autant, pour le poids, qu'ils le croyent, à filtrer la diſſolution, & à faire cryſtalliſer ce ſel, parce que dans la cryſtalliſation des ſels il entre une partie d'eau qui augmente conſidérablement leur poids; ils auroient à peu près autant de ſel, & ils l'auroient plus parfait.

D'ailleurs, la crême de tartre qui n'eſt pas purifiée, eſt mêlée de ſable, qui reſte dans le ſel végétal, lorſqu'on ne filtre point la diſſolution, & qu'on en fait l'évaporation juſqu'à ſiccité. Ce ſable en impoſe quelquefois, parce que voyant qu'il reſte au fond une matiere

qui ne se dissout point, on croit que c'est de la crême de tartre, & que la dissolution en a autant qu'elle en peut prendre.

Lorsqu'on fait l'alkali de tartre, pour faire aussi-tôt le sel végétal, il ne faut pas faire évaporer la liqueur, comme on fait ordinairement après avoir fait la dissolution du tartre calciné, il faut après l'avoir filtrée, y mettre peu à peu les crystaux de tartre, comme nous venons de le dire.

Il faut se servir dans cette opération de vaisseaux qui soient vernissés, parce que le sel végétal pénétre les vaisseaux qui ne le sont point.

J'ai remarqué lorsque j'ai fait le sel végétal, qu'en mettant peu à peu la crême de tartre dans la dissolution d'alkali de tartre, la crême de tartre en poudre qui est bien blanche, devient un peu rouge, lorsqu'étant tombée au fond de la terrine, elle s'éleve en haut en fermentant ; j'ai observé aussi qu'il s'en élevoit une odeur vineuse.

On emploie ordinairement deux parties de crême de tartre pour une d'alkali de tartre pur, parce qu'il y a du sable dans la crême de tartre, telle qu'on nous l'apporte de Montpellier ;

car si on se servoit pour faire le sel végétal, de crême de tartre purifiée, comme je l'ai expliqué à son article, il n'en faudroit pas tant, comme on le peut voir par ce qui est rapporté dans le second Tome des Mémoires de l'Académie des Sciences de l'année 1699, page 254.

Pour éprouver si l'on a observé une juste proportion de l'alkali & de la crême de tartre, pour faire le sel végétal, il faut mettre dans une cuiller, du mêlange de l'alkali & de la crême de tartre en dissolution, & y ajoûter un peu de vinaigre; le mêlange fermentera si l'on n'a pas mis assez de crême de tartre dans la dissolution de l'alkali de tartre; ensuite il faut encore mettre de cette dissolution du sel végétal, dans une autre cuiller, ou dans la même, après l'avoir vuidée & nettoyée, & verser sur ce sel végétal de la liqueur de tartre alkali, ou de l'alkali de tartre, & y ajoûter un peu d'eau; si le mêlange fermente, c'est une marque qu'on a mis trop de crême de tartre dans la composition de ce sel végétal.

On fait usage en Allemagne d'une espéce de sel végétal en liqueur, qu'on nomme *tartre-tartarisé*, *tartre-liquide*-

CHAP. XLI.

citré. Pour le faire, on prend trois parties de crême de tartre, & deux parties d'alkali du tartre, qu'on fait cuire dans de l'eau ſur le feu, ſans les faire bouillir; & on les laiſſe expoſés à cette chaleur, juſqu'à ce que le tout paroiſſe s'épaiſſir; on y ajoûte alors un peu d'écorce de citron ou d'orange, & après avoir retiré du feu, on mêle à cette liqueur quelques gouttes d'eſſence de citron.

Il y en a qui au lieu de ſel végétal, donnent ce que les Allemands appellent *Sal tartari extemporaneum*, & dont j'ai parlé dans le Chapitre XXXIX. de l'Alkali de Tartre, page 491.

Il ne faut pas croire que ce ſel puiſſe être donné pour le ſel végétal, & qu'il y ſoit analogue; c'eſt un ſel alkali, au lieu que le ſel végétal eſt un ſel moyen & qui eſt fort différent pour les uſages qu'on en peut faire. Il faut faire le ſel végétal comme on l'a toujours fait, ſans y rien changer. Ces changemens dans la préparation des remédes font tort à la pharmacie, parce que les Médecins ne les ordonnent plus, lorſqu'ils n'y trouvent plus les mêmes effets; & les remédes ceſſent de produire les mêmes effets lorſqu'on ceſſe de les compoſer comme on les compoſoit dans le temps

que les Médecins les trouvoient efficaces.

Le sel végétal a aussi moins de crédit aujourd'hui, pour une autre raison, c'est que dans les premiers temps du sel végétal, on connoissoit moins le sel de Glauber, le sel de *duobus*, & le sel de Seignette.

Le sel végétal est beaucoup plus purgatif que le sel de Seignette, il l'est autant que le sel de Glauber, & il l'est moins que le sel d'epson, que le sel de *duobus*, & que le tartre vitriolé. Il est nécessaire que le Médecin connoisse ces différens degrés de force des sels, pour les proportionner aux forces des Malades, & à la nature des maladies.

Le sel végétal est un apéritif doux, & il convient mieux que le nitre même dans certaines chaude-pisses. *Voyez* le Chapitre du nitre. On l'employoit communément dans les hydropisies, avant qu'on connût le sel de *duobus*.

On le donne depuis un demi-gros jusqu'à deux gros dans chaque médecine, & depuis trois gros jusqu'à une once dans une tisane, ou dans un apozême purgatif. On peut le faire prendre aussi dans de l'eau minérale. Ce sel paroît convenir particuliérement dans

les médecines & dans les apozêmes où il y a de la caſſe. J'ai trouvé que le tamarind le décompoſe. *Voyez* page 526.

CHAPITRE XLII.

Du Tartre Vitriolé.

METTEZ dans une cucurbite de la liqueur de tartre alkali; verſez deſſus, goutte à goutte, de l'eſprit de vitriol rectifié; continuez d'y mettre de l'acide vitriolique, tant qu'il fermente avec l'alkali de tartre, c'eſt-à-dire, pour parler le langage vulgaire des Chimiſtes, juſqu'à ſaturation; placez la cucurbite ſur le feu de ſable, & faites évaporer une partie de la liqueur, juſqu'à ce qu'il s'y forme, à la ſurface, une pellicule; enfin mettez à cryſtalliſer dans un lieu frais.

Enſuite retirez les cryſtaux qui s'y ſeront formés, verſez un peu d'eau bouillante ſur la liqueur qui reſtera, filtrez-la, & la faites évaporer juſqu'à pellicule; & enfin mettez à cryſtalliſer. On réiterera cette manœuvre, juſqu'à ce qu'on ait diſſipé toute la liqueur, & qu'on en ait retiré tous les cryſtaux.

Il y en a qui y ajoûtent à chaque

cryſtalliſation un peu d'alkali du tartre, & qui n'y mettent point d'eau ; d'autres font évaporer d'abord le mêlange de la liqueur de tartre alkali & de l'eſprit de vitriol, juſqu'à ſiccité, & font fondre enſuite dans de l'eau la matiere qui reſte, & après avoir filtré & fait évaporer, ils mettent à cryſtalliſer.

Il eſt à propos, après la premiere cryſtalliſation du tartre vitriolé, d'ajoûter de l'eau à ce qui reſte, parce que cela donne moyen aux cryſtaux de ſe former plus beaux. D'ailleurs, cela met en état de filtrer la liqueur, & cela diſſout du tartre vitriolé, qui dans ce liquide eſt embarraſſé avec une terre abſorbante & huileuſe. Lorſqu'on verſe l'eſprit de vitriol ſur la liqueur de tartre alkali, il ſe fait un précipité qui a déjà été obſervé par d'autres, qui l'ont nommé *Magiſtere vitriolé*.

Quand on a retiré les cryſtaux de la liqueur, il faut la remettre ſur le feu, & y verſer de l'eau bouillante, pour en faire une diſſolution parfaite.

Lorſqu'on fait l'évaporation de la diſſolution de tartre vitriolé, il ſe forme une pellicule ſur la liqueur ; lorſque cette liqueur eſt refroidie, il ſe forme

immédiatement sous la pellicule, des grains salins taillés en diamant; ils baissent dans la dissolution à mesure qu'ils deviennent plus pésans, & enfin ils tombent au fond. Il se forme dessus, à l'endroit où étoit la pellicule, une petite colomne taillée de même en diamant, desorte que ces deux crystaux se joignent par leurs bases, & forment ensemble un crystal de la grosseur d'un gros grain de ris, ou d'un grain d'orge.

Avant que de serrer, pour l'usage, le tartre vitriolé, il faut en laver les crystaux légerement dans de l'eau froide, & ensuite les faire bien sécher.

Tachenius a imaginé de faire le tartre vitriolé avec les cendres gravelées, & le vitriol. Pour faire ce tartre vitriolé de Tachenius, il faut prendre trois livres de cendres gravelées, les dissoudre dans trois pintes d'eau, laisser reposer la dissolution, la verser à clair, & renverser trois chopines d'eau sur ce qui reste au fond, afin d'en fondre tout ce qui peut être resté de sel; ensuite on mêlera ensemble ces deux dissolutions, & on y ajoûtera la dissolution de deux livres de vitriol verd, faite dans trois chopines d'eau. On laisse le tout ensemble pendant deux jours, ensuite

on filtre la liqueur ; on la fait évaporer
jusqu'à pellicule, & on la met à crystalliser. *Voyez* le Chapitre des Cendres gravelées.

Lorsqu'on fait le tartre vitriolé, il faut y employer de l'alkali de tartre, plutôt plus que moins, pour en précipiter tout le métallique, qui souvent est cuivreux. Le vitriol, même le ferrugineux, contient presque toujours un peu de cruivre.

On peut aussi faire une autre espéce de tartre vitriolé, en calcinant dans un creuset parties égales de soufre & d'alkali de tartre ; l'esprit de soufre qui est vitriolique, prendra corps dans l'alkali de tartre.

Enfin, on peut faire un tartre vitriolé, en exposant à l'air des linges imbibés d'une dissolution alkaline de tartre. Un acide répandu dans l'air, & qui est vitriolique, s'y attache ; & après avoir lavé ces linges dans de l'eau, si l'on fait évaporer cette eau jusqu'à pellicule, il s'y crystallise un véritable tartre vitriolé.

Nous avons décrit dans le Chapitre précédent, une opération par laquelle on charge l'alkali du tartre de son propre acide, & par laquelle on en fait

un ſel neutre, qui eſt le ſel végétal. Par cette préparation-ci, on pénétre l'alkali du tartre de l'acide du vitriol, & le ſel neutre qui en eſt formé eſt le tartre vitriolé. Le ſel végétal eſt donc ſemblable au tartre vitriolé par ſa baſe alkaline, & du reſte ils différent l'un de l'autre, autant que l'acide du vitriol differe de celui du tartre.

Dans la préparation du tartre vitriolé, le ſel de tartre perd ſon goût cauſtique d'alkali fixe, & on n'y reconnoît plus l'acidité de l'eſprit de vitriol. De ces deux goûts, il en réſulte un nouveau qui eſt amer; c'eſt ſur-tout à ce caractere que l'on connoît ſi le tartre vitriolé eſt bien préparé.

Le tartre vitriolé mis ſur les charbons ardens, décrépite à peu près comme le ſel marin, & comme le ſel fébrifuge de *Sylvius*. Le tartre vitriolé eſt très-difficile à fondre au feu, il reſte rouge dans le creuſet, ſans ſe fondre; ſi l'on y ajoûte un peu d'alkali de tartre, qui, comme on le ſçait, eſt très-fuſible, il fond auſſitôt; & on peut ſe ſervir du ſel vitriolé qui a été fondu ainſi, pour fondre d'autre tartre vitriolé. Le tartre vitriolé eſt auſſi très-difficile à fondre dans l'eau; il faut pour cela employer l'eau chaude,

& il faut qu'il soit en poudre. On peut dissoudre une demi-once de tartre vitriolé dans une pinte d'eau, même froide, pourvu que ce sel soit en poudre bien fine; j'en ai fait faire l'expérience : pour y réussir, il faut ne verser l'eau que peu à peu, pendant qu'on broye le tartre vitriolé : on peut même avec du temps & de la patience, dissoudre une once de tartre vitriolé dans un demi-septier d'eau froide, c'est-à-dire, une partie de tartre vitriolé dans huit parties d'eau, à force de triturer.

Le tartre vitriolé n'est pas absolument la même chose que le sel de *duobus*, & ils ne doivent pas être employés l'un pour l'autre pour la guérison des maladies. Les plus petites différences dans les remédes, produisent des changemens dans leurs effets, comme les plus petites différences dans les maladies, doivent apporter des différences dans leur traitement. Il n'est pas possible de connoître assez la façon d'agir des remédes dans les liqueurs, & sur les fibres du corps animal, pour pouvoir juger de ce que peuvent y produire de petites différences, dont les suites sont quelquefois de conséquence; il n'y a que l'expérience qui puisse nous

en inſtruire; mais l'expérience eſt trompeuſe ſans la théorie, & nous obſervons tous les jours, tant de variétés dans les effets des remédes, & ces variétés dépendent de tant de différentes cauſes, comme des tempéramens, de la conſtitution de l'air, & d'une infinité d'autres circonſtances, qu'il eſt impoſſible de déterminer la différence des façons d'agir & des effets des remédes, avec la préciſion, qu'on doit cependant rechercher, autant qu'on le peut, dans cette matiere, qui eſt ſi intéreſſante.

Quand bien même chacune de ces choſes ſeroit connue, la quantité de connoiſſances qui entrent dans cette théorie, conduiroit à des ſupputations impratiquables.

Lorſque les différences des remédes ſont imperceptibles, quoique réelles, comme ſont celles du tartre vitriolé & du ſel de *duobus*, & lorſque leurs effets ſont trop compliqués, pour pouvoir être ſoumis à des ſpéculations certaines & claires, l'obſervation eſt le ſeul guide qui reſte : On ne peut alors s'appuyer que ſur des inductions déduites de pluſieurs faits ; les Géométres même ſont ſouvent obligés de ſe ſervir des inductions, parce que tous

n'eſt pas ſoumis aux ſupputations.

C'eſt dans ce ſens qu'on peut dire, qu'il eſt bon de diminuer, autant qu'on le peut, la variété des remédes pour les cas ſimples, & qui ſont les mêmes, en s'abſtenant de ſubſtituer quelques remédes à d'autres : il ne ſuffit pas, pour être autoriſé à ſubſtituer un reméde à un autre, que ces remédes ſoient ſemblables, il faut de plus qu'ils ſoient les mêmes, pour pouvoir être indifféremment donnés dans les mêmes maladies.

Il eſt donc néceſſaire que le Médecin inſtruit de l'Anatomie, faſſe ſa principale étude de la ſcience des remédes, pour ſçavoir les conſeiller à propos, & pour en ordonner les formules avec juſteſſe.

Pour guérir avec un petit nombre de remédes, il faut en connoître un grand nombre ; c'eſt par cette connoiſſance étendue de tous les rémédes, qu'on eſt en état de choiſir ceux qui conviennent, & de rejetter ceux qui ſont inutiles, ou même nuiſibles.

En général, celui qui connoît le plus de remédes, eſt le plus réſervé dans l'uſage qu'il en fait, par la raiſon que celui qui ſçait le plus, eſt celui qui ſçait le moins, eſt celui qui ſçait combien on connoît peu la nature intime des choſes.

CHAP. XLII. Le tartre vitriolé eſt ſemblable au ſel de *duobus*, mais ce n'eſt pas abſolument le même ſel : ils ſe reſſemblent par l'acide vitriolique qui eſt dans l'un & dans l'autre par leur baſe alkaline. Le nitre alkaliſé, qui fait la baſe du ſel de *duobus*, n'eſt pas abſolument la même choſe que le tartre alkaliſé, qui fait la baſe du tartre vitriolé, & auſſi les criſtaux de ces deux ſortes de ſels peuvent être diſtingués à la vûe ; quoiqu'ils ſoient taillés de la même facon, ils n'ont pas le même arrangement, ni la même groſſeur.

En ſuppoſant que la partie terreuſe de ces ſels fût la même, il faudroit toujours convenir, en recherchant la nature intime de ces ſels, que leurs parties alkalines ſont différentes. On ſçait que l'alkali eſt un peu d'acide concentré & fondu avec une terre ; c'eſt l'acide qui conſtitue & les ſels moyens & les ſels alkalis ; c'eſt par l'acide que les alkalis different des ſimples terres ; c'eſt ce qui fait qu'on peut décompoſer tous les ſels moyens & les alkalis, en ſéparant leurs acides de leurs terres, ce qu'il eſt poſſible de faire par des diſſolutions réïterées dans de l'eau.

De ſorte qu'en ſuppoſant la partie terreuſe du nitre, la même que la partie

terreuse du tartre, le nitre alkalisé differeroit toujours du tartre alkalisé, parce que l'acide du nitre est essentiellement différent de l'acide du tartre.

Tout Medecin qui a long-temps pratiqué, sçait que certainement le tartre vitriolé ne produit pas les mêmes effets, que le sel de *duobus*, dans les maladies des femmes en couches, &c. Il n'est pas bon, dans ces discussions, d'avoir plus de confiance à la théorie, qu'à la pratique : il faut se garantir de la prévention : les spéculations flattent presque toujours notre amour propre, au lieu que l'experience contredit souvent nos décisions : il est ordinaire de voir arriver dans la nature, des choses ausquelles nous ne nous attendions pas, dont nous croyions même le contraire.

Le tartre vitriolé convient particulierement dans les maladies qui viennent du vice de la bile, comme le sel de *duobus*, convient particulierement dans les maladies qui viennent du vice de la partie blanche du sang, soit lymphatique, soit laiteuse ; l'un & l'autre agissent plus dans la troisiéme voye du corps, que dans les autres, quoiqu'ils soient purgatifs ; ce qu'ils font parce qu'ils procurent une épuration dans les liqueurs,

de la plûpart desquelles, les couloirs des premieres voyes sont l'égoût le plus commun.

On fait prendre le tartre vitriolé pour la jaunisse, dans des apozêmes ou dans des bouillons composés avec la bourrache, la buglosse, la chicorée sauvage, la scolopendre, & la racine de patience sauvage; on fait prendre trois de ces bouillons chaque jour, & on met dans chaque bouillon un demi-gros de tartre vitriolé, plus ou moins, selon l'âge & le sexe du Malade.

Le tartre vitriolé en petite dose est calmant, depuis six jusqu'à dix-huit grains; il entre dans la composition des poudres tempérantes : on fait la poudre tempérante de Stahl, avec du nitre purifié & du tartre vitriolé, de chaque neuf grains, & deux grains de cinabre naturel préparé, le tout en poudre extrêmement fine & mêlé ensemble, pour une prise. La poudre tempérante de Stahl est rafraîchissante aussi, & apéritive; on la prend communément en Allemagne, dans les cas où on prend en France des bouillons rafraîchissans.

On peut faire différentes sortes de poudres tempérantes, selon les différentes occasions où on a à les employer : par

exemple, pour dès vapeurs, on la compose avec le tartre vitriolé, le nitre purifié, le cinabre naturel, & le succin, de chaque six grains. Si les vapeurs sont convulsives, ou y ajoûte de la poudre de guttette, & alors on met cinq grains de chacune de ces drogues pour chaque prise; on y peut joindre aussi, selon les circonstances, le *castoreum* & le safran Oriental, deux grains dans chaque prise.

Il est souvent utile de rendre les poudres tempérantes, absorbantes en même-temps; on ajoûte alors, ou la nacre de perle, pour donner une vertu adoucissante & cordiale; ou le corail, dans dès cas d'hémorrhagie, & pour les maladies particulieres de l'estomac; ou la terre sigillée dans certains cas de fiévres malignes, ou la magnesie nitreuse, pour les vapeurs, &c.

CHAPITRE XLIII.

Du Tartre folié, ou feuilleté.

RAIMOND LULLE, l'a nommé mal-à-propos, *Terre foliée de tartre*; ce n'est point une terre, c'est un sel dès plus fusibles, & des plus dissolubles; on le nomme aussi *le Tartre régeneré*, *le*

CHAP. XLIII. *Savon des ſages, la premiere matiere végétale, le ſoufre végétal de la nature, le Sel harmonique végétal, le Mercure de la nature.* Le Fevre l'appelle *huile de Sennert*, ou *ſel de tartre purgatif.*

Les caracteres de ce ſel ſont de ſe fondre au feu comme de la cire, d'être de tous les ſels végétaux celui qui ſe diſſout le plus aiſément dans l'eau ; il ſe fond auſſi dans l'eſprit de vin ; il doit être blanc & en feuillets talqueux.

Pour faire le tartre folié, prenez une once d'alkali de tartre bien pur, verſez deſſus peu à peu, une chopine de bon vinaigre : filtrez la diſſolution, & l'évaporez toute, à feu doux ; éprouvez la matiere qui reſte, en verſant encore deſſus un peu de vinaigre ; ſi elle fermente encore avec le vinaigre, il faut y en ajoûter juſqu'à ce qu'elle ne fermente plus ; enſuite on en fait évaporer l'humidité, & on diſſout dans de l'eſprit de vin la matiere ſeche qui reſte, & après en avoir filtré la liqueur, faites-en l'évaporation. Enfin rediſſolvez dans de l'eſprit de vin le ſel reſtant, filtrez & faites évaporer ; ce que vous réitererez juſqu'à ce qu'il vous reſte un ſel blanc & en feuillets, & juſqu'à ce que l'eſprit de vin qu'on retire de deſſus, pa-

roisse n'y avoir point perdu de sa force. CHAP. XLIII.

Il faut l'enfermer aussi-tôt dans une bouteille qu'on bouche bien, & qu'on place dans un lieu sec.

Le tartre feuilleté est huileux, c'est ce qui fait qu'il se met en feuillets; il y a un peu d'huile entre ces feuillets.

Tartre feuilleté.

Il faut prendre, pour faire cette opération, de bon vinaigre blanc qui soit bien clair, ou se servir de vinaigre distillé.

Il y en a qui, au lieu de dissiper le vinaigre & l'esprit de vin par l'évaporation, les font distiller.

Cette operation a été imaginée pour volatiliser l'alkali du tartre; c'est en Chimie un grand secret, que celui de volatiliser les alkalis fixes.

Il y en a qui, pour rendre l'alkali du tartre, volatil, le mêlent avec du sablon, versent du vinaigre dessus, filtrent la dissolution, font évaporer, remêlent ce qui reste avec du sablon, y ajoutent du vinaigre, filtrent & font évaporer; ce qu'ils réïterent jusqu'à ce que le vinaigre y conserve toute son acidité; alors ils versent sur la matiere séche, de l'esprit de vin, pour la dissoudre; ils filtrent & font évaporer, ou distiller, & ils réïterent jusqu'à ce que l'esprit

de vin n'y perde point sa force; après cela ils ont un tartre feuilleté, dont ils font la sublimation; les Alchimistes prétendent que ces fleurs sont un grand dissolvant.

Paracelse faisoit une espece de tartre feuilleté, en adoucissant l'akali du tartre avec l'esprit de vin; c'est ce qu'il nommoit *Balsamum Samech*. Pour le faire, il versoit de l'esprit de vin sur de l'alkali de tartre en poudre, pour l'y dissoudre entierement; ensuite il en retiroit l'esprit de vin par la distillation, il reversoit de nouvel esprit de vin sur ce qui restoit, & ensuite il redistilloit; ce qu'il continuoit de faire juqu'à ce que l'esprit de vin sortît de dessus ce sel par la distillation, comme il l'y avoit mis.

Vertus.

Le tartre feuilleté est un apéritif propre à dissoudre les obstructions, surtout celles du bas-ventre; les alkalis fixes joints au vinaigre, sont des remedes fort efficaces dans plusieurs maladies. Pline, *in Præmiis*, *lib.* XXIII. dit qu'on prend de la cendre de sarment, dans du vinaigre, pour les maladies de la rate; ce remede est de la nature du tartre feuilleté.

L'esprit de vin qui entre dans la composition du tartre feuilleté, le rend bal-

famique & ſavoneux; de ſorte qu'on peut dire qu'il eſt un ſavon moyen, qui tient le milieu entre les ſavons alkalis, comme ſont le ſavon d'Alicante ordinaire, ou le ſavon de Starkey, & les ſavons acides, comme ſont les acides dulcifiés.

Le tartre feuilleté pouſſe auſſi par la tranſpiration; il corrige la qualité des humeurs, lorſqu'elles tendent trop à l'alkalicité, & qu'outre cela il y a appauvriſſement dans le ſang, & de l'inaction dans les fibres. On le donne depuis ſix grains juſqu'à vingt-quatre.

Doſe.

Je trouve qu'on a ſouvent donné les mêmes noms au ſel végétal, & au tartre feuilleté, ou terre foliée, ce qui les a fait confondre quelquefois; ce dont il eſt bon d'être averti, pour l'intelligence des Auteurs.

On fait de la même façon une terre feuilletée de nitre, en tirant avec le vinaigre, & enſuite avec l'eſprit de vin rectifié, l'alkali du nitre, au lieu de celui du tartre.

On peut faire encore une autre compoſition qui a quelque rapport avec le tartre feuilleté: ayant verſé du vinaigre dans une diſſolution de ſel de Seignette, il s'eſt fait un précipité; j'ai ôté la li-

queur de dessus ce précipité, je l'ai filtrée, & j'en ai fait évaporer une partie: ensuite je l'ai mise dans un lieu sec & frais, où il s'y est cristallisé une matiere saline, qui ne s'est pas humectée à l'air aussi aisément que le fait le tartre feuilleté ordinaire.

Cette exprience n'est pas seulement curieuse; elle donne aussi à connoître que la crême de tartre n'est pas tellement unie à la soude dans le sel de Seignette, qu'elle ne puisse s'en détacher par un autre acide, même léger. J'avertis ceux qui, dans la composition des médecines, font quelquefois mettre du sel de Seignette avec des tamarins, que leurs Malades ne prennent point le sel de Seignette, parce qu'il est décomposé dans la médecine avant qu'ils la prennent, la crême de tartre y a été précipitée; j'ai déjà fait observer la même chose au sujet du sel végétal, page 510.

Il y a bien des choses semblables qui prouvent combien l'étude particuliere de la Pharmacie est nécessaire au Médécin, sur-tout pour pratiquer; ce qui, sans contredit, doit être le principal objet du Medecin dans ses occupations Physiques, Chymiques, Anatomiques & Botaniques.

CHAPITRE XLIV.

Du Tartre Martial.

POUR faire le tartre martial, prenez un quarteron de tartre blanc réduit en poudre, & une once de limaille de fer bien nette : Faites bouillir dans trois chopines d'eau pure, jusqu'à ce que le tartre soit entierement dissous; alors passez la liqueur par un linge, ou par une étamine, & la laissez cristalliser dans un lieu frais, après en avoir ôté les crystaux, remettez-la sur le feu, & la faites bouillir un bouillon; filtrez-la, & la remettez à crystalliser; ce que vous réïtererez jusqu'à ce qu'il n'en reste plus.

Si vous voulez un tartre martial dissoluble, il faut, au lieu du tartre crud, employer un tartre soluble, c'est-à-dire, un sel végétal, ou bien prendre une once de sel végétal, & le mêler avec un quarteron de teinture de mars tartarisée, dont la préparation est décrite dans le second Tome.

Lorsqu'on fait le tartre martial soluble, il faut faire évaporer jusqu'à siccité le mêlange du sel végétal & de la teinture martiale.

Tartre martial soluble.

CHAP. XLIV. Vertus.

Le tartre martial convient dans tous les cas où le fer convient comme médicament, pour remedier aux obstructions : le tartre martial est plus passant que les autres préparations séches du fer, parce qu'il est plus divisé dans cette préparation dont il est ici question ; d'ailleurs, le sel auquel il est uni, lui aide à se mêler plus intimement avec les humeurs & il excite les fibres des vaisseaux, de sorte que son action en est fort augmentée dans les visceres, & dans les liqueurs du corps.

On fait ordinairement prendre le tartre martial dans des bouillons aux herbes, ce qui les rend noirs ; cette couleur jointe au goût, rebute quelquefois les Malades : dans ce cas, on peut leur faire prendre le tartre martial, dans du pain à chanter, & le bouillon, ou l'apozême, immédiatement pardessus.

Le tartre martial est particulierement bon pour les obstructions de la matrice; il rend fécondes les femmes stériles, & provoque les regles des filles qui ne les ont point comme elles devroient les avoir naturellement. Le tartre martial donne plus la liberté du ventre qu'aucune autre préparation de Mars.

On pourroit employer utilement le

tartre

tartre martial pour plusieurs maladies des enfans, qui viennent de l'obstruction du mésentere, & pour remédier à la cacochymie, cacochymie vient de χυμος, & χιμια de Χεμα, qui est produite par l'obstruction des couloirs du bas ventre.

La dose du tartre martial est depuis douze grains jusqu'à un gros; on en met ordinairement un demi-gros dans chaque prise d'apozême, ou dans chaque bouillon.

Dose.

CHAPITRE XLV.

Des Cendres Gravelées.

LES cendres gravelées, en Latin; *Cineres Clavellati*, sont des cendres de la lie de vin sechée & brûlée, qui dans cet état se nomme *de la Gravelle* ou *de la Gravelée*. On prend ordinairement, pour faire, les cendres gravelées, les pains de lie de vin, dont les Vinaigriers ont tiré toute la liqueur pour faire le vinaigre. Lorsque les Vinaigriers ne brûlent pas ces pains pour en faire la cendre gravelée, ils les vendent aux Chapeliers. *Voyez* le Chapitre du Vinaigre, page 414.

La lie est un tartre moins pur, parce qu'elle contient plus de tartre & d'huile

CHAP. XLV. que n'en contient le tartre, qui a plus du sel essentiel du vin, que n'en a la lie qui contient aussi d'autres sels.

Les cendres gravelées sont donc un sel alkali de la nature de l'alkali du tartre, mais moins pur; il n'y a point de cendre gravelée dont on ne puisse retirer du tartre vitriolé; c'est ce qui fait que cet alkali de la lie calcinée ne se met jamais autant en liqueur par l'humidité de l'air, que le fait l'alkali du tartre. C'est aussi pourquoi les cendres gravelées, sont plus actives, que l'alkali du tartre. Il ne faut pas croire que plus un alkali est pur d'autres sels, plus il est actif; au contraire, un alkali mêlé avec un peu de sel moyen est plus pénétrant; c'est pourquoi la liqueur de tartre alkali est plus pénétrante que l'alkali du tartre sec; c'est aussi pourquoi le nitre fixe, qui contient encore du nitre entier, est encore un grand dissolvant; & il devient encore plus fort, lorsqu'il se résout en liqueur par l'humidité de l'air, dont il prend aussi des sels moyens qui y sont répandus. On en peut dire autant de la soude & de la potasse, qui contiennent des sels moyens.

Il faut garder la potasse, la soude & la cendre gravelée, dans des vaisseaux bouchés, & dans un lieu sec.

Si on fait bouillir de la bourre dans une dissolution de cendres gravelées, faite dans l'urine, elle s'y dissout si parfaitement, qu'on n'y en retrouve pas la moindre fibre; c'est cette propriété corrosive qu'ont les cendres gravelées, qui fait qu'on les choisit pour en composer la pierre à cautere.

CHAPITRE XLVI.

De la Pierre à Cautere.

POUR faire la pierre à cautere, prenez une livre de cendre gravelée; calcinez-la à feu ouvert dans un creuset, pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure; ensuite mettez-la dans une terrine qui ne soit point vernissée; ajoûtez-y une demi-livre de bonne chaux vive nouvellement faite, que vous choisirez tendre, mais pesante; & y versez peu à peu quatre pintes d'eau bouillante: lorsque la chaux sera éteinte, remuez le mêlange avec un bâton, & filtrez la liqueur par un papier gris, soutenu d'un linge.

Ensuite mettez cette eau filtrée dans un vaisseau de cuivre, & en faites l'évaporation, jusqu'à ce qu'il ne reste

plus au fond du vaisseau, qu'une espece de sel, que vous mettrez dans un creuset entre les charbons ardens : Ce sel s'y fondra, & il y bouillira. Lorqu'il aura moins de fluidité, & qu'il paroîtra être comme de l'huile, vous retirerez le creuset du feu, & vous verserez sur un marbre ou dans un plat de fayance chauffé, & vous y couperez la pierre à cautere en morceaux pointus, pendant qu'elle sera encore chaude & molle ; vous l'enfermerez aussitôt dans un flacon de verre fort, que vous boucherez bien, ajoûtant de la cire au bouchon, & de la vessie de cochon pardessus le tout. Il n'y a rien qui s'humecte plus & plus promptement à l'air, que la pierre à cautere.

La pierre à cautere sert à peu près aux mêmes usages, que la pierre infernale, & on l'employe à son défaut. La pierre à cautere agit plus lentement que ne fait la pierre infernale ; c'est pourquoi lorsqu'il s'agit de faire ronger des chairs dans des ulceres profonds, où on n'est pas maître de conduire le caustique, on préfere la pierre à cautere, à la pierre infernale, qui agiroit plus violemment, s'étendroit sur les chairs voisines, & pourroit y causer de vive

douleurs. *Voyez* dans le second Tome, le Chapitre de la Pierre infernale. CHAP. XLVI.

La pierre à cautere est un reméde attractif, & un suppuratif irritant. L'escarre se forme plus lentement par la pierre à cautere, qui à la vérité cause plus long-temps de la douleur, que ne fait la pierre infernale, qui convient mieux lorsqu'il s'agit de ronger seulement des chairs inégales, ou de ranimer & de resserrer des fibres trop relâchées. On doit au contraire préférer quelquefois la pierre à cautere, lorsqu'il est nécessaire de rendre la suppuration abondante; on laisse plus long-temps pourrir les extrémités des petits vaisseaux déchirés, qui, mêlés avec les humeurs épanchées & épaissies, forment une matiere plus ou moins dure, qu'on appelle *escarre*.

Pour se déterminer dans le choix qu'on a à faire de la pierre à cautere, ou de la pierre infernale, il faut sçavoir qu'elle est la nature des liqueurs du corps ulcéré, & sçavoir particuliérement si l'humeur de l'ulcere est alkaline, ou vise à l'alkali, ce qu'on peut connoître par l'odeur même qui est urineuse, ou cadavéreuse; dans ce cas, il faut préférer la pierre infernale qui

agit par les acides de l'eau-forte, concentré dans de l'argent.

Il faut au contraire employer pour consumer les callosités & les chairs molles des ulceres dont les humeurs sont aigres, la pierre à cautere qui agit par les alkalis, joints à la chaux.

La pierre à cautere déterge plus promptement, & mieux en général, les vieux ulceres, que ne fait la pierre infernale, dont les acides peuvent épaissir la lymphe nourriciere des chairs des ulceres, & donner occasion à une nouvelle formation de chairs molles & de callosités.

Je crois devoir faire observer à cette occasion, qu'autant l'Anatomie est utile en Chirurgie pour les opérations, autant la Chimie sert pour les pansemens; c'est pourquoi il y a beaucoup de Chimistes, qui, comme Fabre & Paracelse, ont bien écrit de la Chirurgie.

CHAPITRE XLVII.

Remédes contre la Pierre, en général.

LA nécessité où est l'homme de mourir, le rend sujet à un grand nombre de maladies; il n'en est point de

plus extraordinaire, ni de plus fâcheuse, que la pierre qui se forme, ou dans la vessie, ou dans les reins, ou dans quelqu'autre partie que ce soit du corps vivant.

Il y a actuellement un sentiment dominant, qui est, qu'il ne peut y avoir de remède contre la pierre. Cette opinion est bien préjudiciable au salut du genre humain, sujet à la pierre, parce qu'elle empêche de faire des tentatives, qui pourroient être heureuses; car on ne peut démontrer qu'il est impossible de trouver quelque chose capable de dissoudre la pierre dans le corps vivant.

On a au contraire l'expérience, qu'il est bien des remédes capables de dissoudre les obstructions les plus fortes; ce qui donne lieu de croire qu'il n'est pas impossible qu'il y ait des remédes propres à attaquer la matiere dont sont composées les pierres dans le corps vivant.

La plus grande difficulté qu'on oppose à cette possibilité de trouver des remédes qui puissent dissoudre la pierre dans les reins, ou dans la vessie, est que ces remédes ne peuvent arriver aux pierres à dissoudre, sans avoir été mê-

CH. XLVII. lés avec plusieurs liqueurs du corps, & sans y avoir subi différens changemens. Mais pour y répondre, il suffit de dire qu'il est possible que ces changemens-là mêmes rendroient ces remédes propres à dissoudre la pierre; ce qu'on peut dire de tous les remédes, & des alimens même, qui, s'ils ne subissoient pas différens changemens dans le corps, ne seroient pas propres à y produire ce à quoi ils sont destinés; & il faut ajoûter que si on les faisoit passer immédiatement dans la partie où ils doivent produire leur effet, ils incommoderoient; ce qu'on peut dire de ce qui est le plus ami du corps, c'est-à-dire, des alimens les plus naturels.

Il n'est point d'esprit qui ne puisse concevoir que le fer doit subir de grands changemens dans le corps, avant que d'y remédier aux maladies pour lesquelles on le prend; & on conçoit en même-temps que si on introduisoit le fer immédiatement dans les liqueurs, & dans les vaisseaux où il doit faire l'effet qu'on en attend, il n'y produiroit pas les bons effets qu'il y produit, lorsqu'il a subi des changemens par son mêlange avec différentes liqueurs, dans les différens vaisseaux qu'il a parcouru,

On doit dire la même chose d'un reméde contre la pierre ; ce seront les changemens même qu'il subira dans les entrailles, & son mêlange avec les différentes liqueurs, & en dernier lieu, avec la sérosité qui fait l'urine, qui pourront le rendre capable de dissoudre la pierre.

L'erreur où l'on est, au sujet de la possibilité de trouver des remédes contre la pierre, est fort contraire au bien public, en le privant des secours dont il a besoin dans ces occasions ; elle est désavantageuse aux Médecins, qui pourroient s'occuper honorablement & utilement à soulager & à guérir les Malades qui ont la pierre ; elle est préjudiciable à la Pharmacie, qui pourroit travailler à la préparation de remédes qui redonneroient la vie à de pauvres Malades, ou la leur rendroient plus douce, en diminuant du moins leurs douleurs. Ce faux préjugé arrête l'industrie des Médecins, & les empéche de faire sur cela des recherches qui seroient utiles à leurs Concitoyens : cette inaction des Médecins à cet égard, est aussi entretenue par une espéce de point d'honneur, parce que le préjugé est si grand sur cela, qu'on seroit tenté de

Z v

prendre pour un ignorant, ou pour un Charlatan, un Médecin qui feroit faire des remédes pour fondre la pierre.

D'ailleurs, les Médecins ont moins d'occasions de travailler & de refléchir sur cette maladie, parce qu'heureusement elle est moins commune, que ne le sont la plûpart des autres maladies; c'est par cette raison-là même que les Médecins sont en général moins instruits, & moins expérimentés dans le traitement de la rage, & dans celui de l'épilepsie.

Cependant ces maladies sont si intéressantes, que le Médecin doit suppléer au défaut d'expériences, par le travail & la méditation; c'est par cette application particuliere aux maladies extraordinaires, que la plûpart des grands Médecins se sont distingués. On sçait que Paulmier de Caën, fameux Médecin de la Faculté de Paris, & connu parmi les Sçavans, sous le nom de *Palmarius*, avoit imaginé & composé des remédes qui ont été trouvés très-bons, contre la peste, contre l'épilepsie, & contre la rage.

Les préjugés contre les remédes sont aussi grands, qu'ils sont dangereux; quelques-uns ont poussé la prévention

ſur cela, juſqu'à dire que les remédes contre la pierre ſont capables de la donner, comme il y en a qui diſent, que la poudre à vers donne des vers; que les ſemences carminatives, comme eſt l'anis, donnent des vents : cependant les expériences que M. Hales a faites ſur les ſemences carminatives, prouvent bien le contraire.

Il en eſt des remédes pour la pierre, ce qu'il en eſt des autres remédes pour les autres maladies ; ils ne réuſſiſſent pas également dans tous les Malades : cependant on doit les regarder comme propres, en général, pour guérir les maladies dans leſquelles la raiſon & l'expérience ont fait connoître qu'ils étoient plus ou moins efficaces, en général.

Souvent on ne guérit pas, parce qu'on ne continue pas aſſez long-temps l'uſage des remédes, & le régime propre à guérir, à ſe rétablir, & à ſe préſerver de rechûtes. J'ai vu des perſonnes guéries de gravelle par des remédes particuliers, & qui retomboient dans la ſuite, parce qu'elles n'avoient pas, après leur guériſon, travaillé conſtamment à détruire une diſpoſition naturelle de leurs humeurs à former des

 graviers, & ils jugeoient que le remede n'étoit pas bon, quoiqu'il les eût guéris, parce qu'il ne les avoit pas garanti de retomber dans le même accident; comme si on disoit qu'un remede qui auroit guéri une jaunisse qui reviendroit quelques années ou quelques mois après, ne seroit pas un bon remede pour la jaunisse, parce qu'il n'auroit pas exempté un homme sujet à la jaunisse, de se purger, & de prendre des précautions pour n'être pas repris de la même maladie.

Il est différens remedes pour la pierre, comme il en est de différens pour chacune des autres maladies, parce que les pierres de la vessie sont plus ou moins anciennes, & elles sont composées d'une matiere différente, selon les différens tempéramens de ceux dans lesquels elles se sont formées. Les pierres blanches, qui dans un même espace de temps grossissent plus que celles qui sont de couleur rougâtre, ou brune, ou noire, sont plus faciles à dissoudre : les pierres qu'on appelle *murales*, doivent être beaucoup plus difficiles à amollir, sur-tout si elles sont bien grosses. Il faut par conséquent employer pour la pierre, des remedes

différens, selon les différens tempamens de ceux qui en sont malades ; c'est ce qui doit faire l'objet des recherches & des réflexions du Médecin, qui doit se proposer de perfectionner l'art de guérir, en s'y perfectionnant lui-même.

A la vérité, les remedes contre la pierre sont souvent inefficaces ; je ne leur attribue point plus de vertus qu'ils n'en ont, & je ne cherche point à inspirer pour eux plus de confiance que je n'y en ai moi-même ; mais l'appareil effrayant de la taille, & l'incertitude du succès de cette opération, quoique bien faite, doivent engager à tenter tous les moyens raisonnables d'en exempter.

Ce qui doit engager encore à entreprendre par des médicamens, la guérison ou le soulagement des Malades de la pierre, c'est que de sçavans Médecins, ausquels on doit s'en rapporter, ont fait de ces guérisons, comme je vais le prouver dans la suite. Razis qui a été le plus grand Médecin chez les Arabes, dit, en parlant d'une confection, qu'il l'a vue guérir une grosse pierre de la vessie en moins de cinquante jours. Laurembert, Médecin Allemand, étant malade de la pierre, s'en est guéri aussi par cette confec-

tion, & par d'autres remédes qu'il y a joint. Enfin, il faut convenir que le remede de Mlle. Stephens & de M. Cartier ont soulagé plusieurs de ces Malades.

CHAPITRE XLVIII.

Remédes contre la Pierre, en particulier.

PLATON, dans le plan qu'il a donné d'une République, veut qu'on n'y admette pour y guérir chaque maladie, que ceux des Médecins qui auront été malades de la même maladie, non-seulement parce que le Médecin juge mieux d'une maladie, lorsqu'il l'a sentie dans lui-même, que lorsqu'il ne la connoît que sur le rapport des autres, mais encore parce qu'il a été dans ce cas plus attentif & plus intéressé à y reconnoître les effets des remedes. *Guillaume Laurembert*, Médecin du dernier siécle, avoit la qualité requise par Platon pour traiter de la pierre, parce qu'il en avoit été malade, & même il s'en étoit guéri. Ce Médecin, *in Epistolicâ Dissertatione curationem calculi vesicæ continente*, dit qu'à l'âge de soixante-trois ans il eut une violente coli-

que néphrétique, causée par une pierre qui lui tomba du rein gauche dans la vessie, où elle grossit au point, qu'en moins d'une année elle augmenta environ de la grosseur d'une noix muscade; elle lui causoit de violentes douleurs, & il pissoit du sang. Cependant il ne voulut point se déterminer, à se faire tailler, qu'il n'eût essayé de se délivrer de cette pierre par des remedes internes : il consulta sur son état ses Confreres *Bakmeisterus*, *Assuerus*, *Henricus*, *Pauli*, & *Heniochus*. *Pauli*, Premier Médecin de la Reine Douairiere de Danemack, lui conseilla de prendre la liqueur royale néphrétique. *Laurembert* en fit usage, d'autant plus volontiers, qu'il en avoit fait prendre lui-même à quelques personnes, avec succès.

Cette liqueur royale néphrétique étoit alors en grande vogue, & on en faisoit un secret à la Cour de Danemarck; elle est composée d'alkali du tartre, qu'on laisse résoudre en liqueur par l'humidite de l'air sur un marbre ou sur un verre; ensuite on fait ressécher au feu le tartre ainsi dissous, on le calcine, & on met en poudre le sel qui reste; on en prend une once, qu'on

CH. XLVIII. fait fondre dans une chopine d'eau de persil. On laisse quelque temps ce mêlange, le remuant quelquefois, & lorsque le sel est bien fondu, on en filtre la dissolution; on la filtre deux ou trois fois, pour la rendre claire & transparente; enfin on y met quelques morceaux d'écorce d'orange, qui lui donnent une couleur jaune.

On fait quelquefois prendre cette liqueur néphrétique pure, à la dose d'une cuillerée; dans d'autres cas, on la donne dans du vin blanc, tempéré avec de l'eau distillée de fraises.

Cette liqueur tient sa vertu néphrétique, principalement de l'alkali du tartre. *M. Hales. Stat. des Véget. Chap. VI. pag.* 169, dit qu'il mit dans une lessive d'alkali du tartre, une petite pierre de la vésicule du fiel, & qu'elle y fut dissoute en sept jours.

La liqueur royale néphrétique n'ayant point produit à *Laurembert* l'effet qu'il souhaitoit, *Backmeisterus* lui conseilla d'user du remede qui étoit alors en réputation, pour avoir guéri deux malades de la pierre; l'un étoit le fils de l'Imprimeur du Pape : Cette guérison se fit sous les yeux d'*Augenius* & d'*Ancinas*, Médecins. L'autre Malade fut guéri

de la pierre par le même remede, que
lui avoient conseillé *Augenius* & *Vitelesius*. Ces Médecins diminuerent la quantité de l'eau-devie qui entre dans ce remede, & ils ne le lui firent prendre que de deux jours l'un, & même lui donnerent dans les jours d'intervalle, pour le tempérer, dix onces d'eau de fraises & de féves, avec six gouttes d'huile de vitriol, & une once de julep violat, parce que ce Malade étoit un jeune homme de dix-huit ans, natif de la Pouille, & d'un tempérament chaud & sec.

Laurembert prit ce remede publié par *Augenius*, il est composé d'un gros de poudre de cloportes préparés, d'une demi-once d'eau-de-vie, un gros d'esprit ardent de geniévre, & de dix onces de décoction de pois rouges. *Laurembert* dit que trois ou quatre heures après avoir pris ce remede, il se trouvoit près à tomber en foiblesse, & qu'il se sentoit la poitrine pressée; c'est pourquoi il ajoûta à la potion, par le conseil d'*Assuerus*, un scrupule de thériaque qui dissipa ces accidens. Mais étant fort dégoûté de ce remede, & l'ayant pris pendant quinze jours les matins, sans soulagement, il le quitta.

Il faut observer, que non-seulement

CH. XLVIII. *Laurembert* ajoûta la thériaque au remede d'*Augenius*, mais qu'il en retrancha l'eau-de-vie, & y ſubſtitua deux gros d'eſprit ardent de geniévre. *Augenius*, *Epiſt. m. t. 2. l. 9*, dit que pour ce jeune homme qu'il guérit avec ce remede, il l'avoit compoſé avec un gros de poudre de cloportes préparés, deux gros d'eau-de-vie, & huit onces de décoction de pois rouges. Il faut ſçavoir auſſi qu'*Augenius* avoit déjà changé ce remede, puiſque dans la recepte qu'on lui en donna, & ſuivant laquelle on avoit guéri un malade de la pierre ſous ſes yeux, il y avoit une demi-once d'eau-de-vie.

Lorſque je rapporte ces circonſtances, je ne cherche point à inſinuer que ſi ce remede n'a point réuſſi dans *Laurembert*, c'eſt qu'il y avoit fait des changemens ; je rapporte ſeulement les faits.

Laurembert réfléchiſſant ſur les propriétés de différens remedes propres à diſſoudre les humeurs dont ſe forment les pierres dans le corps vivant, en imagina un ; il le fit faire avec deux onces de cloportes préparés, de la poudre de liévre brûlé, du ſang de bouctin préparé, du bedeguar, & de la graine

de violettes pourpres, de chaque une once, & deux gros de poudre lithontryptique, qu'on nomme communément *Lithontribon*.

Il prenoit tous les matins; cinq heures avant dîné, deux gros du mêlange de toutes ces drogues en poudre, & deux gros d'eſprit ardent de geniévre, dans dix onces d'une décoction diurétique, faite avec deux poignées d'orge mondé, trois onces de pois rouges, un gros de chacune des quatre grandes ſemences froides, une once de raiſins ſecs mondés de leurs pepins, vingt fruits d'alkekenge, des racines d'arrête-bœuf, de chiendent & de guimauve, de chaque une demi-once, & ſix gros de régliſſe, qu'on fait bouillir dans des eaux diſtillées de fraiſes, de fleurs de féves, d'arrête-bœuf & d'alkekenge, de chaque trois demi-ſeptiers.

Après la ſeconde fois que *Laurembert* eut pris de ce remede, il ſentit des douleurs dans la veſſie, & commença à rendre de l'urine gluante, & dans laquelle il y avoit comme des écailles rougeâtres de poiſſon, qui s'écraſoient & devenoient comme du ſable, lorſqu'on les preſſoit entre les doigts.

Enfin *Laurembert* n'avoit pas uſé

CH. XLVIII. trois mois de ces remedes, qu'il fut parfaitement délivré de la pierre, quoiqu'il fût âgé de plus de soixante ans, & quoiqu'Hippocrate ait dit qu'on n'a jamais guéri de Malade de la pierre, âgé de plus de cinquante ans, 6. *Epid. Part.* 8. Hippocrate les reconnoissoit donc guérissables avant cet âge.

M. Littre, Médécin de Paris, a fait connoître que l'eau minérale de Bougeailles a la propriété de dissoudre la pierre, après l'avoir amollie & fondue en une espéce de bouë.

Ne seroit-il pas à propos d'injecter de cette eau minérale dans la vessie de ceux qui y ont la pierre, comme on y injecte de l'eau de Balaruc, pour la ranimer lorsqu'elle est dans un état de paralysie?

Razis, qui, comme je l'ai déja dit, a été un des plus grands Médecins de l'antiquité, a laissé dans ses Ecrits la composition d'une confection avec laquelle il avoit dissous une pierre dans la vessie, en moins de cinquante jours, quoique cette pierre fût ancienne. Louis Augenius, pere de celui que je viens de citer, avoit guéri un Malade de la pierre avec cette confection de Razis, & connoissant par-là, la possibilité de la

guériſon de cette maladie, il approuva qu'on tentât le remede par lequel on propoſoit de guérir le fils de l'Imprimeur du Pape, dont nous avons parlé.

CHAPITRE XLIX.

Poudre Lithontryptique.

POUR faire la poudre, ou l'électuaire lithontrypticon, que quelques Auteurs nomment *Lithontribon*, prenez du nard indique, du gingembre, du bois de baume de Judée, ou, à ſon défaut, des extrémités de branches de lentiſc, ou de celles de térébinthe, de l'acorus, de la canelle, de la queuë de pourceau, du meum, des trois ſortes de poivre, & de la ſaxifrage, de chaque deux gros & demi; du baume de la Mecque, des cloux de girofle, du coſtus, du rapontic, de la poudre de régliſſe, du ſouchet, de la gomme adraganth, des ſemences de maceron, d'ache, d'aſperges, de baſilic, d'ortie, de citron, & de camædris, de chaque un gros & quinze grains; du malabatrum, du ſafran, du jonc odorant, de la canelle ligneuſe, *caſſia lignea*, du bdellium, du maſtic, du gremil, du perſil

de Macédoine, du persil de montagne, du cardamome, de l'aneth, de l'euphorbe, de la belemnite, des huiles de nard & de muscade, de chaque un scrupule & quatre grains.

Il faut réduire toutes ces drogues séches en poudre fine, & les mêler ensemble, en y ajoûtant les huiles.

On peut en faire un électuaire, en les alliant avec du syrop des cinq racines apéritives.

La propriété qu'on a attribuée à cette poudre de dissoudre & de rompre les graviers & les pierres dans le corps humain, lui a fait donner le nom *Lithontrypticon*, ou *Lithontribon*. Du Renou, Médecin de Paris, semble faire entendre dans son *Dispensatorium Medicum*, que c'est par corruption qu'on nomme cette poudre *Lithontribon*, au lieu de *Lithontripticon*; cependant ces deux mots expriment également *brise-pierre*, parce que τρίβω, comme τρύπτω, signifie briser.

La dose de cette poudre est depuis douze grains jusqu'à deux scrupules, & même dans certaines circonstances, & pour certaines personnes, on en peut donner jusqu'à un gros.

Le temps de la prendre, c'est le ma-

tin à jeun, dans du vin blanc, ou dans
de l'eau distillée de pariétaire, ou dans celle de herniole; on peut aussi la faire prendre en bols, dans du pain à chanter.

L'usage de ce remede n'exclut point la saignée, la purgation & les tisanes; au contraire, il est même souvent à propos de commencer par ces remedes généraux.

Il faut prendre un verre de tisane une heure après ce remede, & un bouillon une heure après ce verre de tisane; il est à propos qu'il se porte aux reins & à la vessie, assez de liqueur pour servir de véhicule au remede, & pour dissoudre les sables & les pierres; mais il ne faut pas qu'il y en ait assez pour affoiblir, & emporter trop promptement le reméde : le Médecin doit observer l'effet du remede, & se conduire en conséquence.

CHAPITRE L.

Remède de Mlle. Stephens.

UNE Demoiselle de Londres, portant le nom de *Stephens*, qui est le même que celui d'un Médecin de la même Ville, Auteur de plusieurs re-

CHAP. L.

medes qui ont été publiés dans le Recueil des Remedes du Chevalier Digbi, ayant donné avec succès un remede à plusieurs personnes incommodées de la gravelle & de la pierre, le Parlement d'Angleterre reconnoissant combien les remedes efficaces dans cette maladie sont utiles au Genre humain, acheta de Mademoiselle Stephens cinq mille livres sterlings, son remede contre la pierre & contre la gravelle.

Ce remede consiste en une Poudre, en une Décoction, & en des Pilules.

La poudre est composée de coquilles d'œufs, calcinées, & de limaçons brûlés.

Pour faire la décoction, on met quelques herbes dans de l'eau, avec une boule composée de savon, de petit cresson sauvge, brûlé jusqu'à ce qu'il soit en cendre noire, & de miel.

Les pilules sont faites avec des limaçons brûlés, de la graine de carotte sauvage, de la graine de bardanne, des graînes de frêne, renfermées dans leurs follicules, des grateculs, & des fruits d'aube-épine; le tout brûlé jusqu'à ce qu'il soit réduit en une poudre noire; & on y ajoûte du savon & du miel.

Pour

Pour faire la poudre, prenez des coquilles d'œufs de poule, bien épluchées & essuyées, faites-les sécher & les broyez entre les doigts seulement; remplissez-en légérement un creuset de la douziéme sorte, lequel tient environ trois pintes; mettez-le dans le feu, & le couvrez d'une tuile; faites un bon feu autour, jusqu'à ce que les coquilles soient réduites en une poussiere grisâtre, qui aura un goût âcre salé. Cette opération dure environ huit heures.

Ensuite, mettez cette poudre de coquilles d'œufs dans un pot de terre net & sec, dont elle n'occupe que les trois quarts, afin qu'il reste de la place pour la fermentation qui se fait dans cette poudre à l'air, quand elle est refroidie. Laissez ce pot découvert pendant deux mois, dans un lieu sec. Pendant ce temps-là, cette poudre prendra un goût plus doux, & la partie assez calcinée deviendra une poudre si fine, qu'on pourra la passer par un tamis ordinaire; ce qu'il faut faire effectivement.

Prenez pareillement des limaçons de jardin avec leurs coquilles; nettoyez-les bien, & en emplissez un creuset de la même grandeur que celui dont on

s'eſt ſervi pour calciner les coquilles d'œufs ; couvrez-le, & le placez de même au feu ; mais il ne doit pas y reſter plus d'une heure, retirez enſuite les eſcargots, & mettez-les dans un mortier, pour les y réduire en une poudre fine, qui ſera d'un gris foncé.

Si on ſe ſert de charbon de terre, il faut couvrir le creuſet de gros charbons, afin de n'être pas obligé d'y en remettre de nouveau.

Les poudres étant ainſi préparées, il faut mêler enſemble ſix parties de poudre de coquilles d'œufs, avec une partie de poudre de limaçons, les piler dans un mortier, & paſſer la poudre au travers d'un tamis fin. Auſſi-tôt après, il faut renfermer ce mêlange dans des bouteilles bien bouchées, qu'on gardera dans un lieu ſec. On y a toujours ajoûté auſſi un peu de creſſon brûlé juſqu'à ce qu'il fût en cendre noire, mais ce n'a été que pour déguiſer le remede.

On peut préparer toute l'année les coquilles d'œufs, mais il vaut mieux le faire en Eté. Il faut préparer la poudre d'eſcargots en Mai, Juin, Juillet & Août ; celle des trois premiers mois paroiſſoit la meilleure à Mademoiſelle Stephens.

Pour faire la décoction, prenez quatre onces & demie du meilleur savon d'Alicante; pilez-le dans un mortier avec une bonne cuillerée de cresson brûlé jusqu'à ce qu'il soit noir, & avec autant de miel qu'il en faudra, pour former du tout une espece de pâte, dont on formera une boule.

Prenez cette boule, & de la camomille verte, du fenouil, du persil ou de l'ache, & des feuilles de bardanne, de chacune une once. Si on n'a pas ces herbes fraîches, il faut prendre la même quantité de leurs racines. Il faut hacher les herbes, couper la boule de savon en petits morceaux, & faire bouillir le tout ensemble pendant une demi-heure dans deux pintes d'eau; passez ensuite cette décoction, & l'adoucissez en y ajoûtant du miel.

Pour faire les pilules, prenez de la poudre des limaçons brûlés, des semences de bryone, ou vigne-vierge, & de bardanne, des fruits de frêne, & des bayes d'aube-épine, en parties égales; faites-les brûler jusqu'à ce qu'il n'en sorte plus de fumée, ensuite mêlez le tout ensemble dans un mortier, où vous le réduirez en une poudre que vous passerez par un tamis. Prenez ensuite

AP. L. une grande cuillerée de ce mêlange, & quatre onces du meilleur ſavon d'Alicante; pilez le tout dans un mortier avec autant de miel qu'il en faudra, pour en faire une pâte de conſiſtance à former des pilules. On fera ſoixante pilules de chaque once de la maſſe.

Si on a une pierre formée dans la veſſie ou dans les reins, il faut prendre de la poudre trois fois par jour; c'eſt-à-dire le matin après le déjûné, l'après-midi ſur les cinq ou ſix heures, & le ſoir avant que de ſe mettre au lit; la doſe eſt un gros cinquante-ſix grains, poids de marc. Il faut prendre cette poudre dans un verre de vin blanc; & après chaque priſe, il faut boire un demi-ſeptier de la décoction.

Ces remedes cauſent quelquefois beaucoup de chaleur & même de douleur au commencement de leur uſage; dans ce cas, il faut prendre quelque calmant.

Si le Malade devenoit conſtipé pendant l'uſage de ces remedes, il faudroit lui faire prendre quelques laxatifs, mais il eſt à propos d'obſerver que pendant leur uſage il n'eſt pas bon d'avoir le ventre trop libre, parce qu'un dévoyement entraîneroit dehors les re-

medes, ſans qu'ils euſſent pu produire l'effet pour lequel on les prend; c'eſt pourquoi, ſi le dévoyement ſurvenoit, il faudroit augmenter la doſe de la poudre, qui eſt aſtringente, ou diminuer celle de la décoction, qui eſt laxative, ou avoir recours à quelqu'autre moyen, ſuivant le conſeil des Médecins.

Pendant l'uſage de ces remedes, il ne faut point manger de mets ſalés, ni boire de vin rouge, ni de lait; il faut prendre peu de liquide, & faire un exercice modéré, afin que l'urine s'impregne davantage de ces remedes, & qu'elle ſoit retenue plus long-temps dans la veſſie où eſt la pierre, ſur laquelle ils doivent agir.

Si l'eſtomac ne peut pas ſupporter la décoction, il faut prendre après chaque doſe de la poudre, une ſixiéme partie de la boule, faite pour en former les pilules.

Si le Malade eſt âgé, ou naturellement foible, ou fort abbatu, ſoit par les douleurs, ſoit par la perte de l'appétit, il faut faire entrer dans la compoſition de la poudre, une plus grande doſe de limaçons calcinés. On peut même, ſuivant l'exigence des cas, augmenter cette doſe, juſqu'à ce qu'il y ait

parties égales de poudre de limaçons & de poudre de coquilles d'œufs.

On peut aussi pour les mêmes raisons, diminuer la quantité des deux poudres, & celle de la décoction; mais il faudra revenir à la dose complette, aussi-tôt que le Malade le pourra.

Aux herbes & aux racines dont on vient de parler; Mademoiselle *Stephens* en a quelquefois substitué d'autres, comme la mauve, la guimauve, la mille-feuille rouge & blanche, le pissenlit, le cresson d'eau, & la racine de cran, ou raifort, sans trouver de différence réelle dans l'effet du remede.

Quant aux pilules, leur usage principal est dans les accès de gravelle, accompagnés de vomissement, de douleur de reins, ou d'envie d'uriner, causée par une rétention d'urine; dans ce cas, il faut prendre nuit & jour, d'heure en heure, cinq pilules, jusqu'à ce que la douleur soit appaisée.

Les personnes sujettes à la gravelle, ou à rendre du gravier, en préviendront la formation, si elles prennent tous les jours dix ou quinze de ces pilules.

Au reste, le régime de vivre pendant qu'on prend le remede de Made-

moiselle *Stephens*, doit être différent, selon les différens tempéramens & le différent usage qu'on en fait. Il faut avoir soin de soutenir le corps par des alimens convenables, mais suffisans, parce que ce traitement est long, & dans ce cas, le Malade doit prendre plus de nourriture. D'ailleurs, les douleurs, les insomnies, & le remede même qui est capable d'agir sur une pierre, peut agir aussi, plus ou moins, sur les fibres du corps, & sur les liqueurs, ce qui les affoiblit; c'est pourquoi il faut les réparer, pour que le Malade survive à la dissolution de sa pierre.

Le remede de Mademoiselle *Stephens*, dont on fait usage dans presque toute l'Europe, a soulagé un grand nombre de Malades de la pierre, & en a exempté plusieurs d'être taillés, qui ne pouvoient espérer vivre sans cela, & dont la vie étoit en danger, si on leur eût fait l'opération, quelque bien qu'on l'eût faite; mais parce que ce remede n'a pas soulagé tous ceux qui en ont pris, & parce qu'il n'a plus le mérite de la nouveauté, qui ne peut être que passagere pour chaque chose, il est tombé en discrédit. On l'a peu donné, préparé précisément suivant la recette

qui en a été publiée par ordre du Parlement d'Angleterre : on n'a pas tardé à y faire des changemens, & enfin on a crû que pour faire le remede de Mademoiselle *Stephens*, il suffisoit de prendre des pilules de savon, qui ne sont composées qu'avec de bon savon, qu'on pile avec de la poudre de réglisse, pour en faire une espece de pâte, dont on forme des pilules.

Ce qui a beaucoup contribué encore à faire laisser ce remede, c'est que la plûpart de ceux qu'il avoit soulagé des accidens dans lesquels les mettoit la pierre, de même que ceux qu'il avoit guéri de la gravelle, sont retombés avec le temps, dans les mêmes accidens, ce qui a fait décider que le remede n'est pas bon, puisqu'il n'avoit pas guéri sans aucun retour.

Mais ce jugement n'est pas juste, parce que quelqu'un qui a naturellement de la disposition à la gravelle, comme quelqu'un qui est sujet à la fiévre, peut après en avoir été parfaitement guéri, être repris de la gravelle dans une autre année, ou de la fiévre dans une autre saison. On ne doit point exiger des remedes qu'ils changent tout-à-fait les tempéramens ; on peut atten-

dre d'eux, qu'ils guérissent les maladies, ou qu'ils en soulagent.

Il faut employer la Médecine conservatrice & la préservative, après la curatrice : si les personnes qui ont employé avec succés les remedes contre la pierre & la gravelle, avoient usé toujours de régime & de précautions pour corriger ce qui péchoit dans leur tempérament graveleux, ils auroient joui de la durée naturelle de leur vie, sans retour de leur maladie; ils se seroient même garanti par-là des maladies ordinaires. L'ennui du régime est moins contraire que la douleur : on s'accoutume à tout; & comme le premier bien qu'on a à se faire est de ne point se faire de mal, le premier plaisir qu'on a à se donner, est de se garantir de la douleur.

Le remede de Mademoiselle *Stephens* a donné occasion d'employer en Médecine le savon en pilules, & il a produit en cela un bien réel; les remedes savonneux sont les vrais remedes des obstructions. Il seroit utile pour les Malades & pour les Apothicaires, & honorable pour la Médecine, que les Médecins s'appliquassent dans les différentes occasions à faire composer différens

ſavons, en faiſant combiner, ſelon le tempérament du Malade, & ſelon la maladie, différens alkalis, avec différentes matieres graſſes. On ſçait que les ſavons en général, ſont composés d'alkalis, & de matiere graſſe ; que le ſavon d'Alicante eſt fait avec de la ſoude, & de l'huile d'olives.

CHAPITRE LI.

Du Savon de Starkey.

LE remède dont il s'agit ici, a de grandes proprités, mais il faut qu'il ſoit bien préparé, & qu'on l'adminiſtre avec connoiſſance. Sa préparation demande un Artiſte diligent & patient.

Il faut d'abord prendre parties égales de nitre purifié & de bon tartre, en poudre & mêlés enſemble, enſuite y mettre le feu avec un charbon. *Voyez* le Chapitre de l'alkali du tartre.

Il faut faire fondre au feu ce qui reſte après la détonation de ces deux ſels, & le diſſoudre dans une ſuffiſante quantité d'eau chaude. Il faut filtrer cette diſſolution par le papier ; enſuite on y ajoûte autant d'eau de chaux, filtrée & faite

avec soin ; ayant employé pour la faire de l'eau pure, & de bonne chaux vive.

On garde pendant dix ou douze jours cette dissolution de sel, & cette eau de chaux, mêlées ensemble, dans un vaisseau de verre ou de grais, bouché, ou bien couvert, il se fera un dépôt au fond ; on verse à clair la liqueur, & on la filtre par un papier. Enfin on fait l'évaporation de cette liqueur jusqu'à ce qu'il reste au fond du vaisseau de verre ou de terre, dans laquelle on l'a fait évaporer, un sel bien sec & bien blanc.

On met ce sel réduit en poudre, dans une écuëlle de fayance, dont le fond soit plat, & on verse sur ce sel l'huile de thérébenthine bien pure, jusqu'à ce que l'huile surpasse le sel de la hauteur d'environ un travers de doigt ; on mêle ensemble en broyant deux ou trois fois chaque jour, avec un pilon de bois ou de verre ; de cette façon le sel s'imbibera de l'huile, & il faudra à mesure, y en ajoûter un peu, desorte que le sel ne soit jamais exposé à l'air, dont il attireroit l'humidité, ce qui le convertiroit en liqueur, & feroit manquer l'opération. Il faut pour cette raison, chaque fois qu'on a broyé, cou-

vrir exactement l'écuëlle avec du papier, & un couvercle par dessus.

On continue cette manœuvre pendant six mois, au moins, pendant lequel temps le sel s'imbibe de trois fois son poids d'huile & alors il est changé en une espéce de crême blanche, & enfin en une liqueur, qui versée dans de l'eau, ou dans quelqu'autre liqueur, s'y dissout, & ne donne aucune apparence d'huile, ni de graisse. C'est ce que Starkey appelloit son *Correctif universel*, & ce que quelques-uns appellent *Savon de tartre*.

On donne plus ou moins de consistance à ce savon, selon qu'on employe à le faire, plus ou moins de temps & d'huile de térébenthine.

C'étoit ainsi que le préparoit son Auteur Georges Starkey, qui vivoit à Londres en 1657. Depuis lui, on a apporté, à l'ordinaire, différens changemens dans la composition de son remede; il y en a qui le font avec trois parties de tartre crud, & une partie de chaux vive, qu'on pile & qu'on mêle ensemble; ensuite on en fait une lessive dans de l'eau, & après l'avoir filtrée, on la fait évaporer; on calcine doucement le sel qui en reste, jusqu'à

ce qu'il ne donne plus ni fumée, ni odeur; ensuite on le met en poudre dans un mortier chaud, & sur une demi-livre de cette poudre, on verse six à huit onces d'huile de térébenthine, en broyant ensemble. On laisse le tout en digestion pendant dix ou douze jours, remuant chaque jour, & de temps en temps, avec une espatule de bois; on continue d'y ajoûter de l'huile, & de remuer, jusqu'à ce que cela forme une masse savonneuse; ce qui ne se peut faire qu'en trois mois.

Stalh donne dans ses Elémens de Métallurgie, pag. 323, §. 75, un moyen de faire en quelques semaines, à peu près, ce qu'on a peine à faire ainsi en plusieurs mois; c'est de réduire en poudre l'alkali du tartre, & de le faire bien chauffer, avant que d'y verser l'huile de térébenthine, dont on ne fait que l'humecter peu à peu, en broyant; ensuite on le laisse s'humecter à l'air, & on verse par inclination ce qui seroit tombé en liqueur, & on ajoûte de nouveau au sel, de l'huile de térébenthine.

Le savon de Starkey est apéritif & vulnéraire; c'est pourquoi il est bon pour les ulceres des reins & de la vessie: je

 l'ai fait prendre utilement pour de vieilles chaude-pisses rébelles. Il est un bon fondant des matieres qui forment la gravelle & la pierre. On en donne depuis trois jusqu'à dix-huit grains, pour chaque prise, dans de l'infusion d'herbes vulnéraires; ou en pilules avec le bol d'Arménie, pour les ulceres internes & pour la chaude-pisse; dans de l'eau de Turquette, ou en bol avec la poudre de cloportes, pour la gravelle, ou pour la pierre.

On peut employer utilement pour l'extérieur le savon de Starkey dans des cas de rhumatismes, & pour résoudre certaines enflures des jointures qui viennent d'un épaississement de l'humeur blanche du sang. On y ajoûte quelquefois du camphre pour les rhumatismes, lorsqu'ils sont avec douleurs, & qu'il y a foiblesse de nerfs; on y met du sel ammoniac, lorsqu'on l'emploie pour réfondre des tumeurs insensibles & comme gommeuses. Je crois que dans ce cas un peu de fleurs de soufre y feroit bien.

Le savon de Starkey est un dissolvant des résines, qu'il corrige en même-temps, ou qu'il perfectionne; c'est pour cette raison que Starkey l'appelloit *le*

correctif des végétaux. Il l'employoit dans la composition de ses pilules, pour y corriger l'hellébore & l'opion.

CHAPITRE LII.

Des Pilules de Starkey.

POUR faire les pilules de Starkey, choisissez du meilleur opion, dissolvez-le dans de l'eau, pour en faire du laudanum, comme il a été expliqué, *page* 307 de ce Tome. On réduit en poudre cet opion purifié, & on en mêle deux parties avec une d'hellébore blanc pulvérisé, & on y verse goutte à goutte, du correctif de Starkey, c'est-à-dire, de son savon, dont la préparation est expliquée dans le Chapitre précédent. On pétrit le tout, & on en fait une masse d'une consistance propre à faire des pilules.

On coupe cette masse en tranches fines, qu'on met à sécher dans un plat sur un feu doux, laissant une feuille de papier dessus, pour les mettre à couvert de toute matiere étrangere qui pourroit y tomber; lorsque ces tranches sont séches, on les arrose de nouveau avec le savon; on les pile bien ensemble, & on

recoupe en tranches la masse qu'on en a reformée. Enfin, on fait sécher comme la premiere fois : on réitere cette manœuvre, jusqu'à ce qu'ayant pesé la masse qui en résulte, on trouve qu'elle a le double du poids de l'opion & de l'hellébore, qu'on y a employés.

Il faut, avant que de commencer à se servir de ce remède, qu'il y ait au moins trois semaines qu'il ait été composé ; & lorsque la masse se durcit, & qu'elle perd la consistance propre à faire des pilules, il faut l'humecter avec de l'huile de térébenthine.

C'est-là la véritable recepte des pilules de Starkey, telle qu'elle a été publiée en Anglois par le Médecin Kendal, de l'aveu de Starkey, qui a déclaré que l'autre recepte, qui a été publiée par *Mattæus*, est fausse & mauvaise, assurant que la principale vertu de ce remède vient de l'hellébore blanc, & que mal-à-propos *Mattæus* y a ajoûté la poudre de réglisse & l'hellébore noir.

Pilules ordinaires de Starkey, ou de Mattæus.

Pour faire les pilules ordinaires de *Starkey* ou de *Mattæus*, il faut prendre du laudanum, de l'hellébore blanc, de l'hellébore noir & de la réglisse en poudre bien fine, de chaque une partie, qu'on mêle avec deux parties de savon

de Starkey, & on y ajoûte de l'huile de térébenthine, pour en former une masse, d'une consistance propre à en faire des pilules.

CHAP. LII.

Vertus.

Les pilules de Starkey sont calmantes, c'est pourquoi on les emploie pour les agitations, & dans certains cas de douleurs, elles font dormir. On les préfere aux autres narcotiques, lorsqu'il s'agit de corriger en même-temps les humeurs, & de déboucher leurs couloirs; c'est ce qui fait qu'on les choisit pour calmer dans la jaunisse, dans l'hydropisie, & dans toutes les occasions, où la plûpart des autres narcotiques occasionneroient des dépôts, & où il seroit à craindre qu'ils ne suspendissent les mouvements naturels, par lesquels les organes se défendent, pour ainsi-dire, contre ce qui cause la maladie.

Dose.

On donne les pilules de Starkey, depuis deux grains jusqu'à vingt; la dose la plus ordinaire est six grains, mais ce reméde étant propre non-seulement à calmer les douleurs, & à faire dormir, mais même à concourir, comme correctif à la guérison des maladies d'obstruction, on en fait prendre plusieurs fois; & on doit commencer par une petite dose, qu'on augmente chaque fois qu'on

en donne, parce que ſi on n'en augmentoit pas la doſe chaque fois, il calmeroit moins de jour en jour, & dans la ſuite il n'agiroit plus que comme correctif, & déſobſtructif.

CHAPITRE LIII.

De la Térébenthine.

ON confond communément l'huile de térébenthine avec l'eſprit de térébenthine, parce que le plus ſouvent l'un & l'autre ſont diſtillés enſemble ; mais on peut les diſtinguer, ſi on les diſtille ſéparément l'un de l'autre : l'eſprit de térébenthine vient le premier dans la diſtillation de la térébenthine, & il eſt légerement acide ; enſuite vient l'huile, qui eſt plus douce. La premiere huile qui diſtille eſt claire, enſuite il en vient une jaune, & la derniere eſt rouge ; ce qui reſte dans la cornue eſt ſec, c'eſt la Colophone.

On met ordinairement ſix parties d'eau avec une partie de térébenthine, pour en faire la diſtillation ; la térébenthine communique de ſes principes à l'eau, qui l'affoiblit en cette partie. *Voyez* le Chapitre ſuivant, de l'Eau de Goudron.

StarKey employoit pour faire ſon ſavon, l'huile claire & douce de térébenthine de Chio, diſtillée ſans mêlange ; il eſt vrai que n'y mêlant pas d'eau, comme on le fait ordinairement pour la diſtiller, elle eſt plus parfaite : mais il faut alors employer une chaleur plus douce & conduire le feu avec plus de précaution.

Il y a pluſieurs ſortes de térébenthines, qu'on tire de différens arbres ; la térébenthine de Chio, qui eſt la térébenthine proprement dite, ſe tire de l'arbre nommé *terebinth* ; la térébenthine de Veniſe qui eſt la meilleure après celle de Chio, ſort des Melezes ; la térébenthine de Chio eſt plus douce que celle de Veniſe. On préfere celle de Chio, lorſqu'on a beſoin d'un diurétique, & au contraire on aime mieux celle de Veniſe, lorſqu'il s'agit de déterger des ulceres intérieurs. Au reſte, toutes les térébenthines ont les mêmes propriétés en général, quoiqu'elles en ayent de particulieres, ſelon les différentes eſpéces d'arbres dont on les tire. On en tire beaucoup des ſapins & des pins, dont il y a pluſieurs eſpéces. Le baume blanc de Canada n'eſt qu'une térébenthine qu'on tire de la ſapinette.

Actuellement les différences des téré-

 benthines qui se trouvent dans les Boutiques, viennent sur tout de ce qu'elles sont plus nouvelles ou plus vieilles; les plus nouvelles sont les meilleures; on prétend qu'il n'y en a plus à Paris de Chio : celle qu'on apporte de Strasbourg est la meilleure lorsqu'elle est nouvelle.

Les baumes ne sont que des espéces de térébenthines, ou les térébenthines sont des espéces de baumes. Tout le monde sçait que les baumes ont de grandes propriétés pour guérir les maladies, & pour conserver les corps; c'est par le moyen de l'esprit de térébenthine qu'on conserve le mieux les préparations anatomiques.

On fait prendre intérieurement la térébenthine, ou les baumes, depuis deux grains jusqu'à douze, & on en donne quelquefois plusieurs prises chaque jour.

Il y a des occasions où certaines plaies ayant assez suppuré, on les saupoudre de térébenthine cuite, ou de colophone en poudre; ce qui les désséche en les embaumant.

Térébenthine lavée.

La térébenthine lavée, n'est autre chose que de la térébenthine qu'on a agitée dans de l'eau, qu'on renouvelle plusieurs fois; & selon les usages ausquels on destine la térébenthine lavée, on se

ſert pour cette opération de différentes eaux : on ſe ſert communément pour cela de l'eau roſe.

On fait la térébenthine cuite, en cuiſant de la térébenthine ſur le feu dans de l'eau, juſqu'à ce qu'elle ait acquis la conſiſtance de la colophone.

L'eſprit de térébenthine ne convient pas à ceux pour qui il faut de la térébenthine lavée, parce que la térébenthine n'eſt que la térébenthine qui a donné à l'eau une partie de ce qui fait l'eſprit de térébenthine.

Par la même raiſon, il ne faut pas faire prendre la térébenthine cuite, à ceux qui ont beſoin de l'eſprit & de l'huile de térébenthine, parce que la térébenthine communique à l'eau, dans laquelle on la fait cuire, ſa partie ſaline & ſpiritueuſe, à l'aide de laquelle elle perd par l'action du feu, une partie de ſon huile.

Souvent dans les longues maladies, le croupion des Malades s'échauffe extérieurement, & s'écorche quelquefois, ſur-tout lorſqu'ils laiſſent aller ſous eux; quand il n'y a que de la rougeur, il ſuffit de baſſiner avec du vin, & quand il y a échorchure, il faut ſe ſervir de crême douce, ou de ſuif, ou de cerat : mais

lorſque la plaie eſt creuſée, il faut ſe ſervir d'une eſpéce d'onguent, fait avec de la térébenthine délayée avec le jaune d'œuf. On y ajoûte de l'huile roſat, ou du ſuif & de l'eau-de-vie, ou de l'eau vulnéraire.

On fait quelquefois prendre la térébenthine dans des lavemens, après l'avoir délayée dans un jaune d'œuf. On fait un lavement déterſif & calmant, avec une décoction de mille-pertuis, dans laquelle on délaye deux ou trois gros de térébenthine, délayés dans un jaune d'œuf, & un demi-gros ou un gros de diaſcordium de Fracaſtor.

CHAPITRE LIV.

De l'Eau de Goudron.

POUR faire l'eau de goudron, mettez dans un vaiſſeau qui ait un couvercle, une pinte de goudron, & verſez deſſus quatre pintes d'eau pure, froide; mêlez le tout enſemble avec une cuiller de bois pendant cinq ou ſix minutes; enſuite couvrez bien le vaiſſeau, pour qu'il ſe faſſe moins d'évaporation, & laiſſez le tout en repos; pour que le goudron ſe précipite au fond, & que ce

qui y eſt inutile, s'amaſſe à la ſurface de l'eau. Au bout de deux ou trois jours, découvrez le vaiſſeau ſans le remuer; écumez ſoigneuſement l'eau, enſuite verſez-la doucement par inclination dans des bouteilles que vous boucherez bien, parce que l'eau de goudron eſt ſpiritueuſe.

La grande variété des cas où l'on emploie l'eau de goudron, & les différences des tempéramens de ceux à qui on la fait prendre, obligent de préparer de bien des façons différentes, l'eau de goudron. On la fait plus on moins forte, ſelon la ſaiſon, ſelon qu'on met plus ou moins d'eau avec le goudron, & ſelon qu'on les agite enſemble plus ou moins long-temps; on imagine bien que moins on mettra d'eau ſur une certaine quantité de goudron, & que plus on les battra long-temps enſemble, plus l'eau de goudron qui en réſultera ſera forte, ſurtout ſi on l'a préparée en Eté; & au contraire elle ſera plus foible, ſi on la fait en Hiver, ſi on y met plus d'eau, à proportion du goudron, & ſi on les bat moins enſemble.

L'eau de goudron ordinaire, eſt claire, elle a une couleur légerement jaune, comme eſt la couleur de certains vins blancs.

Le goudron dont on s'eſt déjà ſervi n'eſt pas propre à être employé une ſeconde fois pour faire de l'eau de goudron, à moins qu'on ne voulût en avoir de foible, ou qu'on n'employât de l'eau chaude pour la faire ; le goudron qui a déjà ſervi à cet uſage, eſt d'un brun plus clair que celui qui n'a pas ſervi. Le goudron ainſi lavé, peut être employé comme on emploie le goudron ordinaire, pour goudronner les cordages des vaiſſeaux, & les vaiſſeaux même.

Le goudron eſt la poix liquide qui ſe fait en brûlant des buches de vieux pins, ou de vieux ſapins ; ce qui en ſort d'abord par la force du feu eſt le goudron ; ce qui vient enſuite eſt la poix.

Il y a le goudron de Norvege, & celui de Virginie. Celui de Norvege eſt plus propre à faire l'eau de goudron, parce qu'il eſt plus ſpiritueux ; il eſt moins épais, & il ſe mêle mieux avec l'eau, que ne fait celui de Virginie, qu'on tire de l'épinette, qui eſt une eſpece de petit ſapin qui contient beaucoup de térébenthine. Il faut battre ce goudron de l'Amérique plus long-temps avec l'eau, que celui de Norvége ; celui-ci coûte meilleur mar-

ché en France, que celui de Virginie.

Ç'a été dans les Colonies Septentrionales de l'Amérique qu'on a commencé à se servir de l'eau de goudron; & on l'y faisoit avec parties égales d'eau & de goudron: chaque fois qu'on ôtoit de ce mêlange une prise d'eau de goudron, on y remettoit la même quantité d'eau commune. Le premier usage qu'on y a fait de l'eau de goudron, a été pour les bestiaux; on la leur donnoit comme préservatif de la contagion. Ensuite on l'a donnée dans ce Pays-là aux hommes, pour les garantir de la petite vérole.

Toute térébenthine & tout baume contiennent un acide qui est volatil, & qui est adouci en partie par l'huile balsamique, qui, par le moyen de ce sel acide, est mêlée avec le principe aqueux; c'est ce qui fait une espece d'esprit, qui peut bien se mêler avec l'eau commune.

Il faut aussi avoir égard à la suie de bois qui est dans le goudron; cette suie est en partie dissoluble dans l'eau, & donne quelque propriété à l'eau de goudron.

On pourroit faire des eaux médicinales avec les baumes, avec les térében-

CHAP. LIV. thines, & avec l'huile de pétrole, comme on en fait avec le goudron. M. Bouillet, Médecin de Beziers, & Correſpondant de l'Académie Royale des Sciences, a bien expliqué les qualités de l'huile de pétrole dans un Mémoire qu'il a donné au Public ſur la Fontaine de Gabian, rétablie par les ſoins de M. de Roquefort, Evêque de Beziers ; ce ſçavant Médecin prouve qu'en général, l'huile de pétrole eſt balſamique, apéritive, diurétique, diaphorétique, vermifuge, emménagogue, & anodine, & qu'appliquée extérieurement, elle eſt pénétrante & réſolutive.

L'eau de goudron eſt une eſpece de ſavon fluide ; ce ſavon eſt acide : *Voyez* les Chapitres des Acides dulcifiés dans le ſecond Tome. Les acides coagulent les liqueurs des corps vivans ; mais les huiles les réſolvent ; c'eſt pourquoi les ſavons acides n'épaiſſiſſent point les humeurs, au contraire, ils en fondent les embarras.

L'eau de goudron eſt acide & balſamique ; elle tient des vertus du gayac. J'ai tiré par la diſtillation du gayac, un eſprit acide joint à une huile noire qui tient de la nature du goudron ; on peut juger de-là, que l'eau de goudron eſt

bonne dans plusieurs cas de langueurs, causées par des maladies vénériennes; elle est bonne aussi pour le scorbut en général: on sçait que la décoction des sommités de Sapin & de Pin est apéritive, & propre à la guérison de certaines maladies scorbutiques.

On peut porter dans le sang de certains Malades épuisés par la mauvaise qualité de leurs liqueurs, & par la foiblesse des fibres de leurs vaisseaux, un esprit balsamique propre à le purifier, en le ranimant, & en redonnant du ressort aux fibres nerveuses de leur corps, par le moyen de l'eau de goudron, qui est un cordial bon dans les cas de gangrene dans le sang, &c.

On peut faire prendre utilement l'eau de goudron dans plusieurs des maladies pour lesquelles on prend certaines eaux minérales animantes, comme sont celles de Bourbonne. J'ai fait voir en donnant le résultat de l'analyse que j'ai faite des eaux minérales de Plombieres, qu'une grande partie des propriétés des eaux minérales, vient de l'huile de pétrole, qui a beaucoup des vertus du goudron. *Voyez* les Mémoires de l'Académie Royale des Sciences, année 1746.

L'eau de goudron réunit en elle deux

grandes propriétés ; l'une d'être tonique, en ranimant les fibres, & l'autre d'être corrective, en purifiant les humeurs ; c'est par ces propriétés qu'elle est recommandable pour plusieurs maladies de l'estomac, pour certaines coliques, & dans des cas de rhumatisme & de goutte.

On sçait que les baumes sont bons en général, dans les maladies de poitrine ; c'est pourquoi l'eau de goudron est quelquefois utile dans ces maladies ; c'est le plus souvent pour l'asthme, lorsqu'il n'est pas uniquement convulsif.

On est redevable de l'usage de ce remede en Europe, à George *Berkley*, Evêque de *Chloen*, en Irlande, à six lieues de *Copt* ; c'étoit un homme de génie, & systématique. Il présenta un Mémoire au Parlement de son Pays, pour établir une Université dans les Barbades, & pour y envoyer des Missionnaires, afin de civiliser & de convertir ces Insulaires : le projet fut agréé, & il y fut envoyé lui-même, mais il en revint sans avoir réussi. On m'a dit que ce fut dans ces Isles qu'il apprit l'usage de l'eau de goudron ; que le goudron dans ces Pays, est l'huile de pétrole ; que c'est un remede commun aux Bar-

bades, dans la plûpart des maladies. CHAP. LIV.

M. Berkley a publié un Traité, dans lequel il vante l'eau de goudron comme un remede universel. Pour donner une idée de l'estime qu'il a pour l'eau de goudron, & de la façon dont il la vante, il suffit d'en rapporter les paroles suivantes : *Comme cet ancien Philosophe, qui du haut des toits crioit à ses Concitoyens*, SONGEZ A BIEN ÉLEVER VOS ENFANS. *Je voudrois*, dit M. Berkley, *me placer assez haut, & avoir la voix assez forte, pour crier à tous les infirmes*, BUVEZ DE L'EAU DE GOUDRON.

On doit la justice à *M. Berkley*, de ne pas le regarder comme un Charlatan ; il a des idées en Physique qui sont singulieres, mais qui font voir qu'il a de l'esprit & de la lecture. Il étend beaucoup les propriétés de l'eau de goudron, mais il n'est pas bien étonnant qu'étant tout occupé de ce remede, & ne connoissant pas les autres, comme font les Médecins, il mette l'eau de goudron au-dessus des autres remedes. Les térébenthines & les baumes sont difficiles à prendre ; l'eau de goudron nous donne l'idée d'une nouvelle façon d'en user intérieurement.

M. Berkley donne un conseil sage à

ceux qui ſont travaillés de longues maladies, c'eſt de s'armer de patience & de perſévérance dans l'uſage de l'eau de goudron, comme dans celui de tous les autres remedes, qui, quand même ils ſont ſûrs, ne peuvent, par la nature des choſes, opérer que lentement la guériſon des maladies invétérées.

On prend ordinairement une pinte d'eau de goudron par jour; il faut la prendre en petite quantité chaque fois, plus ſouvent & plus long-temps; étant priſe ainſi, elle eſt plus propre à corriger le ſang.

On s'accoutume peu à peu au goût & à l'effet de l'eau de goudron, en la prenant foible d'abord, & en petite quantité. On la boit froide ou chaude, ſelon les différentes maladies pour leſquelles on la prend, & ſelon les différens tempéramens, & les différens goûts des Malades qui la prennent. Il faut la boire chaude dans les coliques.

L'huile qui ſurnage lorſqu'on fait l'eau de goudron, & qu'on a dû écumer, doit être miſe à part, pour ſervir à panſer des ulceres, & pour d'autres maladies externes.

M. Berkley, qui vit dans un Pays où les maladies de la peau ſont très-com-

munes, dit qu'il a appris par l'expérience qu'il en a faite, que l'eau de goudron est bonne pour la gratelle, la galle, la lépre & les écrouëlles. Dans ces maladies, on commence par boire pendant quinze jours, de l'eau de goudron, ensuite on s'en sert extérieurement, continuant toujours d'en boire.

On fait l'eau de goudron pour l'usage extérieur, beaucoup plus forte que celle qui est pour boire; au reste, on la fait plus forte ou plus foible, selon les circonstances. Ordinairement on fait l'eau de goudron pour l'extérieur, avec deux parties d'eau bouillante, sur une de goudron, & on bat le tout ensemble pendant plus d'un quart-d'heure; ensuite on laisse reposer pendant six heures, & après ce temps on verse l'eau par inclination.

On pourroit aussi, pour plusieurs maladies, mettre du goudron dans les bains, qu'on y fait prendre; ce qui imiteroit les bains d'eaux minerales chaudes; on pourroit aussi s'en servir pour doucher.



CHAPITRE LV.

Des Bougies Médicinales.

LES bougies médicinales ne ſont pas faites avec la cire ſeulement, elles ſont compoſées de différentes drogues, propres à remédier à pluſieurs maladies de l'uretre.

Pour faire ces bougies, il faut d'abord choiſir du linge plus fin, que gros, comme eſt la batiſte, ou la cretone. On pourroit auſſi employer du taffetas, mais le linge y eſt beaucoup plus convenable.

Il faut que ce linge ſoit plutôt vieux, que neuf, pour qu'il s'imbibe mieux; il ſuffit qu'il ne ſoit pas aſſez uſé, pour ſe déchirer trop aiſément.

On a beſoin d'avoir des bougies de toutes longueur, depuis ſix pouces juſqu'à douze; on doit ſe propoſer d'en faire de ſix pouces, de neuf pouces, & de douze pouces; il faut par conſéquent employer pour les faire, des morceaux de linge de trois longueurs différentes.

On a beſoin auſſi de bougies de trois ſortes de groſſeurs; il faut que les plus groſſes ayent la groſſeur d'une groſſe

plume à écrire : c'eſt pourquoi il faut couper de biais la toile préparée en languettes, de trois largeur différentes.

On prépare la toile, en pinçant chaque morceau par deux de ſes coins d'un côté, & le trempant dans la compoſition toute chaude : on l'en retire, & on l'y retrempe ſur le champ, à différentes repriſes : on le preſſe dedans pour le bien imbiber.

Enfin on le ſuſpend en l'air ; en le changeant de côtés, pour qu'il s'égoutte, ce qui fait une eſpéce de toile gaultier, ou emplâtre ſparadrap, en ſe refroidiſſant, qu'on coupe en languettes.

On roule entre les doigts huilés, ces languettes, deſorte qu'une extrémité ſoit beaucoup plus graſſe que l'autre, & enfin on les roule ſur une pierre, ou ſur un marbre.

Comme il faut faire de trois ſortes de bougies, par rapport à la longueur & à la groſſeur, il faut auſſi en avoir de trois ſortes différentes en qualités, ſçavoir, de ſuppuratives, de réſolutives, & de deſſicatives.

La compoſition des bougies ſuppuratives ſe fait avec une bouteille de vin rouge, & une livre d'huile d'olives, qu'on fait bouillir enſemble dans une

baſſine de cuivre, juſqu'à la conſomption de la quantité du vin ; il faut dès le commencement, y ajoûter ſix onces de minium, enſuite ſix onces de litharge ; on remuera continuellement, & on ôtera de temps en temps la baſſine de deſſus le feu, & on continuera de remuer.

En retirant tout-à-fait du feu, on y ajoûtera ſix onces de cire, & lorſqu'elle ſera fondue, on y délayera deux onces de braye noire, deux onces de diabotanum, deux onces de diachylon gommé, & enfin deux gros de cendres noires de vieilles ſavattes brûlées.

Si on fait des bougies pour l'Eté, il faut y mettre huit onces de cire, au lieu de ſix, pour leur donner plus de conſiſtance.

Si on n'a pas de diachylon gommé, il ne faut mettre qu'une once de diachylon ſimple, & y ajoûter une once de gomme ammoniac, ce qui vaut encore mieux.

Il faut que le mêlange ne ſoit ni trop chaud, ni trop froid, pour y tremper les toiles.

Pour faire des bougies déterſives, il faut tremper des morceaux de toile dans la compoſition de l'emplâtre de Nu-

remberg, avant qu'elle ſoit tout-à-fait refroidie, & opérer au reſte, comme j'ai expliqué qu'il falloit faire pour les bougies ſuppuratives.

On fait des bougies deſſicatives, en employant la compoſition de l'emplâtre diapalme, ou diacalcitheos, pour y tremper les linges, dont on fait après cela des bougies.

On peut faire des bougies en trempant des linges dans de la cire fondue, dans laquelle on a délayé du bol d'Armenie, ce qui fait des bougies dures, rougeâtres, propres à ouvrir l'uretre, & à le raffermir.

On feroit, ſi on vouloit, autant de différentes ſortes de bougies, qu'on fait de différentes ſortes d'emplâtres, faiſant tout autant d'eſpeces de toile-gaultier, dont il eſt facile après cela de faire des bougies.

Les bougies qui ſont le plus en uſage en Angleterre, ſont préparées avec du diachylon fait avec de la poix de Bourgogne deux onces, du mercure une once, de l'antimoine crud & réduit en poudre fine une demi-once.

Au lieu de mercure & de l'antimoine crud, il faut y mettre deux onces d'éthiops antimonial en poudre, qui ſe

mêlera mieux avec l'emplâtre. L'éthiops antimonial est très-fondant & dessicatif, même extérieurement.

CHAPITRE LVI.

Usage des Bougies Médicinales.

ON se sert des bougies médicinales, non-seulement pour panser les ulceres de l'uretre & pour fondre les carnosités qui s'y forment à la suite des chaude-pisses, mais encore pour rouvrir & élargir ce canal qui se trouve quelquefois rétréci ; ce qui cause des suppressions d'urine d'autant plus dangereuses, qu'on ne peut alors y introduire la sonde ; dans ce cas, il faut faire entrer jusques dans la vessie une petite bougie de corde à boyau, & l'y laisser environ une heure, pour qu'elle s'humecte pendant le temps qu'elle se gonfle & pour qu'elle élargisse le canal de l'uretre ; ensuite on y en introduit une, un peu plus grosse, & après l'y avoir laissée autant de temps que la premiere, & lorsque l'uretre est plus ouvert, on y introduit une petite bougie de cire ordinaire, qui prépare un passage pour la sonde. Lorsque dans les rétentions

d'urine, on a une fois introduit la ſonde, il faut en continuer l'uſage juſqu'à ce que l'urine paſſe à côté d'elle, par l'uretre.

Dans certaines ſuppreſſions d'urine, compliquées d'ulceres de l'uretre, on peut ſe ſervir au lieu de ſonde, de bougies creuſes, faites en les moulant ſur un ſtilet huilé, qu'on retire enſuite.

Avant que d'introduire une bougie, il faut toujours la tremper dans de l'huile.

En général, il faut les mettre deux fois le jour; & on les fait entrer le plus avant qu'on le peut, ſans forcer, juſques dans la veſſie, après les premiers jours. Il faudra ne les introduire les premieres fois, pas plus avant que la verge.

Il faut les garder le plus long-temps qu'on le peut, comme quatre heures chaque fois, après s'y être accoutumé: & pour que les bougies ne reſſortent point, & n'entrent pas trop avant, on les perce à la groſſe extrémité, & on y paſſe un fil, qu'on lie enſuite autour du gland.

Il faut avoir la précaution de piſſer avant que de les introduire, pour que le beſoin d'uriner n'oblige pas de retirer la bougie trop tôt.

CHAP. LVI. Après avoir retiré la bougie, on l'examine, pour juger d'où vient l'écoulement, par la partie de la bougie qui est mouillée de pus.

L'ulcere, ou les carnosités sont ordinairement ou à la fosse naviculaire de la verge, ou au vérumontanum, ou proche la glande prostate. Souvent il n'y a qu'une de ces parties qui soit affectée; il y en a quelquefois deux en même-temps; rarement les trois le sont ensemble; plus rarement encore tout le canal.

Lorsque pour un suintement habituel on use des bougies, souvent elles font beaucoup dégorger d'abord, & rétablissent quelquefois un écoulement, qui diminue les jours suivans, de sorte qu'il cesse enfin tout-à-fait.

Il peut y avoir écoulement sans virus, mais lorsque malgré l'usage des bougies pendant deux mois, l'écoulement continue, il faut y employer le traitement complet de la vérole.

On peut avoir un ulcere dans le canal de luretre, qui vienne de la vérole, & n'avoir pas la vérole; ce n'est alors qu'un mal local; dans ce cas on guérit parfaitement le malade, en guérissant cet ulcere quoique vérolique.

Si l'ulcere n'étoit que l'accident de la maladie, en le guériſſant on ſupprimeroit un égoût de l'humeur, & la maladie en deviendroit plus grande; au lieu que ſi l'ulcere eſt la maladie principale, qu'il n'y ait dans le ſang que ce qui s'y peut communiquer du vice local qui n'eſt point général, en guériſſant le vice local, le général s'épure; c'eſt ce que l'expérience confirme : il n'eſt pas néceſſaire de traiter de la vérole tous ceux qui ont de ces écoulemens, on les guérit bien ſans cela; & on ne doit point en craindre de mauvaiſes ſuites. *Voyez* le traitement de la vérole, dans le ſecond Tome.

On met quelquefois au bout des bougies de l'onguent mercuriel, avant que de les introduire, pour combattre plus ſpécifiquement le vice vénérien.

Pour conſumer des carnoſités difficiles & même des polipes, il faut ſe ſervir d'un onguent préparé avec du miel que vous ferez ſecher & brûler dans un plat, enſuite vous mettrez dans un pot la matiere noire reſtante, & vous la calcinerez à grand feu pendant trois ou quatre heures. Cette eſpece de cendre de miel eſt propre à

 consumer les mauvaises chairs, elle nettoye & consolide les playes.

Il faut prendre un gros de cette cendre de miel, deux gros de fiente de chien nourri d'os, un demi-gros de tartre blanc, un demi-gros de sucre candi, un gros d'alun de roche brûlé, & un gros de tuthie.

Il faut mettre le tout en poudre, qu'on passe par un tamis de soie.

Ensuite on prend des feuilles vertes d'olivier, on les pile, & on les presse, pour en tirer le jus. On y joint autant de jus de plantain : il faut quatre onces de chacun, qu'on met au feu dans un petit pot, & on y ajoûte peu à peu la poudre, en la mêlant bien sans discontinuer.

On retire du feu, on y ajoûte trois gros de cire blanche, & lorsqu'elle est fondue, on fait refroidir un peu de l'onguent pour l'éprouver ; s'il est trop ferme, on y délaye du miel rosat, plus ou moins, pour qu'il ait une consistance d'onguent dont on puisse mettre au bout d'une bougie.

Avant que de s'en servir, il faut injecter pendant trois ou quatre jours avec une décoction de roses seches & des feuilles de plantain dans du vin blanc.

On adoucit cette injection avec du lait de chevre.

Pour introduire à propos la bougie ointe par le bout de cet onguent, il faut faire chauffer : la chaleur rend presque tous les remedes plus actifs.

Il faut faire ce pansement trois fois par jour, & que le malade reste couché sur le dos.

Les succès de M. Darand ont reveillé l'attention sur les bougies ; on en fait un plus grand usage ; elles sont d'un grand secours pour terminer de vieilles chaude-pisses.

Je ne finis point le traitement des chaude-pisses qui ont été avec une douleur fixe à une partie du canal de l'urine, sans employer les bougies.

CHAPITRE LVII.

De la Gonorrhée virulente, ou Chaude-Pisse.

ON se ressent de ce qu'on appelle ordinairement *la chaude-pisse*, environ huit jours après l'avoir gagnée, quelquefois au bout de deux jours, plûtôt ou plus tard, selon la force du virus, & la disposition de la per-

 ſonne qui le reçoit. J'ai obſervé que la chaude-piſſe qui eſt long-temps à paroître eſt en général moins dangereuſe, que celle qui paroît promptement après l'avoir méritée, & qu'au contraire la vérole qui paroît promptement après l'avoir gagnée, eſt plus facile à guérir, que celle qui eſt long-temps à ſe déclarer. *Voyez* dans le ſecond Tome.

La chaude-piſſe commence ordinairement à ſe faire ſentir par une chaleur au dedans de la verge, & il paroît au bout une humidité glaireuſe, les petites levres de l'orifice de l'uretre ſont douloureuſes, enflées & rouges; enſuite on ſent de la cuiſſon en commençant d'uriner, & quelquefois plus encore en finiſſant. Alors il commence à couler une matiere purulente, qui eſt jaune ou verte.

Les érections deviennent plus fréquentes dans les hommes, & elles ſont douloureuſes : on ſouffre une eſpece de priapiſme la nuit; la verge ſe courbe & fait l'arc; on la ſent comme tortillée juſques dans la veſſie; c'eſt ce qu'on nomme *chaude-piſſe cordée*.

Dans les femmes, la chaude-piſſe commence par une inflammation à l'o-

rifice de l'uretre, il y paroît de la rougeur, de la mucoſité, & quelquefois de l'excoriation qui ſe change en ulcération; elles reſſentent de la cuiſſon en urinant, mais moindre que celle que reſſentent les hommes; il ſe fait un écoulement abondant d'une matiere jaune ou verte, quelquefois même rouge. Toute la matrice s'enflame, les levres s'enflent, & ſont douloureuſes; elles ſouffrent des coliques, ſont priſes de la fievre, & ont le ventre tendu, ſi la chaude-piſſe prend avec les regles.

Il faut ſçavoir diſtinguer le flux de ſemence, de la chaude-piſſe: le flux de ſemence eſt ſans douleur; d'ailleurs la ſemence n'eſt jamais verte comme l'eſt ſouvent la matiere qui coule pendant la chaude-piſſe; mais la ſemence peut être jaune dans les perſonnes bilieuſes qui ne ſe portent pas bien; & c'eſt ſurtout en faiſant quelqu'effort comme pour aller à la garderobe, que la ſemence coule; ce qui n'augmente pas l'écoulement de la chaude-piſſe.

Les fleurs blanches ſont plus ſujettes à êtres jaunes que la ſemence, mais elles ne ſont point vertes comme la matiere de la chaude-piſſe. Les fem-

 mes ſont moins ſujettes à l'ardeur d'urine, que ne le ſont les hommes dans la chaude-piſſe, parce que l'uretre des femmes eſt bien plus court.

Les femmes qui ont des fleurs blanches reſſentent de la douleur au-deſſous des reins; dans la chaude piſſe, la douleur eſt au croupion & dans la matrice; les fleurs blanches font plus de mal à l'eſtomac & à la poitrine, que ne fait l'écoulement de la chaude-piſſe. La chaude-piſſe maigrit comme font les fleurs blanches je parle ici des fleurs blanches ſimples, car celles qui viennent de virus, & qui ſont anciennes ne maigriſſent point; lorſqu'on arrête celle-ci, les femmes à qui cela arrive, deviennent bien malades. La chaude-piſſe eſt ſouvent compliquée de fleurs blanches, & les vieilles chaude-piſſes dégenerent en fleurs blanches; ce qui rend la guériſon plus difficile.

J'ai obſervé que les fleurs blanches ne ſe détachoient pas du linge lorſqu'il eſt ſec, en eſpeces de petits feuillets talqueux, comme fait la matiere de la chaude-piſſe.

L'odeur aide auſſi à diſtinguer les fleurs blanches de la chaude.piſſe : la matiere fraîche de la chaude-piſſe a

une odeur particuliere, qui la caractériſe dans toutes les femmes, au lieu que l'odeur des fleurs blanches eſt différente dans les différentes femmes. Les fleurs blanches ſimples & nouvelles n'ont point d'odeur ; au contraire les fleurs blanches invétérées, & dans des femmes mal-ſaines d'ailleurs, ont une mauvaiſe odeur, & ſont plus ou moins âcres.

J'explique le mieux qu'il m'eſt poſſible les ſignes par leſquels je diſtingue les fleurs blanches de la chaude-piſſe, mais ces ſortes de connoiſſances ſe tranſmettent difficilement, c'eſt en pratiquant, c'eſt à l'expérience à les perfectionner, comme toutes choſes.

Au reſte il n'y a point de ſigne bien certain de la chaude-piſſe dans certaines femmes, que lorſqu'elles la donnent aux hommes, encore peuvent elles la donner & ne la pas avoir ; mais alors, elles ne la donnent, que parce qu'elles ont la vérole.

CHAPITRE LVIII.

Méthode de guérir la Chaude-piſſe.

IL faut à l'inſtant ſe mettre au régime de vivre le plus rafraîchiſſant,

le plus adouciſſant, & le plus tranquile, ſelon la ſituation de chacun.

Il faut boire prodigieuſement d'eau commune, qui non-ſeulement diminuera l'ardeur en urinant, mais lavera auſſi le canal, & en préviendra l'ulcération.

Il y a eu des perſonnes qui, ſeulement par cette conduite, buvant ſurtout le matin à jeun, beaucoup d'eau, ſe ſont trouvées guéries de la chaudepiſſe ſans faire d'autres remedes, & ſans aucune mauvaiſe ſuite.

Cela auroit été inſuffiſant, ſi ils n'avoient pas été d'un bon tempérament, & bien ſains d'ailleurs; & ſi la nature aidée de ce régime n'eût pas procuré cette guériſon : il ſe fait continuellement dans le corps vivant, des mouvemens des organes, & des épurations des liqueurs qui ſont plus ou moins parfaites dans chaque animal, ſelon qu'il eſt plus ou moins ſain & fort : une perſonne qui a reçu un virus, peut, ſi elle eſt dans une diſpoſition ſaine, & qu'elle ait un genre de vie naturel, s'en défaire par la ſeule force de la nature; c'eſt ce qui fait qu'il y en a qui prennent du mal où d'autres n'en prennent pas : il eſt vrai

qu'il y en a qui ſont moins ſuſceptibles que d'autres ; mais ce n'eſt pas ſeulement parce qu'ils ſont moins ſuſceptibles du mal, c'eſt auſſi parce que le tempérament des uns rejette plus ce qui lui eſt étranger & contraire, que ne le fait le tempérament des autres.

C'eſt pourquoi bien des perſonnes ſe mettroient à couvert de la peine phyſique de leur faute, c'eſt-à-dire, ſe mettroient à couvert du mal auquel ils ſe ſont expoſés, ſi après avoir eu affaire à une perſonne ſuſpecte, ils urinoient auſſi-tôt, ſe lavoient ſur-tout avec du vin, & qu'ils tinſſent un régime de vivre tranquile & rafraîchiſſant. Il faut auſſi que le ſoir du jour même, en ſe couchant, ils ſe frottent la partie la plus menacée, avec gros comme une feve d'aricot d'onguent mercuriel, & enfin que cette nuit-là, ils ſoient un peu plus couverts qu'à l'ordinaire, qu'ils reſtent au lit plus long-temps, s'étant couché de meilleure heure.

Ils agiront encore plus ſûrement pour ſe mettre à couvert des maladies vénériennes, s'ils ajoûtent à cela, la purgation, & le bain.

CHAP. LVIII. J'ai rapporté la guériſon de la chaude-piſſe, dans quelques perſonnes par le régime ſeul aidé de la nature, ſans le propoſer, il faut du moins ſe purger.

Il y en a que j'ai guéri de la chaude-piſſe en les mettant pour toute nourriture au lait, qui leur a ſervi de médicament & d'aliment.

A des perſonnes ſaines d'ailleurs, & qui ne peuvent ſuivre le régime & faire les remedes convenables pour guérir de la chaude-piſſe, je recommande de beaucoup boire dans la nuit ſuivante, de prendre le lendemain matin, des lavemens ſi ils le peuvent, & de ſe purger avec force caſſe ou avec leur médecine ordinaire buvant ſans ceſſe, & dès le ſoir du jour de la médecine, de commencer l'uſage du lait, pour toute nourriture.

Il faut qu'ils boivent de l'eau la nuit lorſqu'ils ne dorment point; ils peuvent boire de l'eau dans laquelle on a bien fait cuire de l'orge, l'eau d'orge eſt la boiſſon la plus convenable pendant l'uſage du lait, & elle a la qualité d'être adouciſſante & déterſive, ce qui convient bien pour guérir la chaude-piſſe.

Il

Il eſt bon de prendre pendant ce temps, tous les matins, un gobelet de petit-lait, d'heure en heure.

Il faut dîner avec du pain & une écuellée de lait crud, chauffé ſeulement, avec du pain.

On ſoupe de même; & ſi on ne prend pas de petit-lait le matin, mais de l'eau ſeule, il faut faire trois repas pareils, de lait.

Environ quinze jours après, c'eſt-à-dire lorſque l'ardeur en urinant eſt paſſée, il faut ajoûter à ce régime l'uſage du baume de copahu, ou celui de térébenthine; une priſe le ſoir en ſe couchant deux heures après ſoupé, & une autre priſe le matin deux heures avant le lait.

Dès qu'un homme eſt attaqué de la chaude-piſſe, il faut qu'il ſe ſerve d'un ſuſpenſoir des bourſes; ce qui eſt bien efficace pour empêcher qu'elle ne tombe dans les bourſes.

On lui fera faire une tiſanne rafraîchiſſante & adouciſſante avec des racines de nénufar & de guimauve, de la régliſſe, de la graine de lin, & des feuilles de morelle, ou de la joubarbe.

On fera mettre dans le pot, du veau,

du poulet, & beaucoup de laitue; il n'y faut point de ſel, ou y en mettre très-peu; il ne faut point prendre de ſel non plus ſur l'aſſiette pour manger la viande.

Il ne faut point ſouper, ou ne manger qu'un potage. Si on ne ſoupe pas, on prendra de l'orgeat, ou de l'émulſion faite avec une demi-once de graine de pavot, deux gros de chennevis, quatre amandes douces, une pinte d'une forte décoction de laitue, une once de ſyrop de nymphea, & une demi-once d'eau de fleurs d'orange.

Si on ne prend pas d'émulſion, il faut boire de l'eau, lorſqu'on ne dort pas dans la nuit; il ne faut pas ſouffrir de ſéchereſſe ni de chaleur, ſans boire de l'eau. Ce qui prouve la néceſſité de boire ainſi, c'eſt qu'on a bien plus de douleur en urinant, lorſqu'on urine moins, ayant moins bû.

Il faut prendre tous les matins des lavemens d'eau ſimple, & quelquefois de décoction de mauve, de guimauve, de laitue, & de graine de lin.

Au bout de huit jours il faut ajoûter à tout cela, l'uſage de la caſſe en bol; le ſoir il faudra commencer par trois gros, & augmenter chaque jour d'un

gros, jusqu'à la dose d'une once; ensuite se purger avec follicules, manne & sel végétal.

Après avoir été purgé, & l'ardeur d'urine étant éteinte, il faudra cesser l'usage des simples rafraîchissans, & employer les apéritifs; on fera alors la tisane avec les racines de fraisier, de nénuphar, & de guimauve, les feuilles de pariétaire & la graine de lin: on y mettra du sel végétal, un gros dans chaque pinte de tisane.

On fera mettre dans le pot, de la tranche de bœuf, & du veau, ou du poulet, avec laitue & chicorée blanche.

Il prendra des lavemens d'eau ou de décoction de poirée, de mauve, de guimauve, & un gros de cryſtal minéral.

Après huit ou dix jours de l'usage de cette tisane, il se repurgera avec follicules, méchoacan, manne, & sel de Glauber.

Il usera pendant encore huit ou dix jours d'une tisane plus apéritive, faite avec les racines de chiendent, de chardon roland & de nénuphar: le nénuphar doit être mis dans toutes les tisanes qu'on fait pour la chaude-pisse, tant qu'il y a écoulement, parce que ce remede y est spécifique; il rafraî-

chit, calme, raffermit, & arrête les flux. Il faut ajoûter à cette tisane les feuilles d'ortie, & le nitre purifié, un demi-gros de ce sel, dans chaque pinte.

Il faut faire mettre dans le pot du bœuf, de la poule, du ris, des carottes jaunes, & du cerfeuil ou du pourpier.

Les lavemens seront composés de mauve, de guimauve, & de pariétaire.

Il faudra finir l'usage de cette tisane par se purger avec des follicules, du mechoacan, de la rhubarbe, du sel végétal & de la manne.

Ensuite on prendra des eaux minérales vitrioliques & ferrugineuses, comme sont celles de Passy, & on en continuera l'usage pendant quinze jours ou trois semaines, se purgeant toutes les semaines avec du sel de Seignette dans ces eaux.

On finira de prendre les eaux minérales en se purgeant avec follicules, rhubarbe, agaric, mechoacan & manne.

Si on n'étoit pas à portée d'avoir de ces eaux minérales, il faudroit que le Médecin en fît faire, comme je l'explique dans le second Tome, pages 72, 73, & 87.

Ou bien il faudroit faire user de l'eau de Rabel, le matin deux heures

avant dîné, dans un gobelet de bouil- lon, & le ſoir deux heures avant ſoupé, dans un gobelet d'eau, quinze ou vingt gouttes, chaque fois.

On prendra pendant ce temps-là d'une tiſane composée avec les racines de bardane, de grande ſcabieuſe, de chardon étoilé, & de ſaponaire.

On ajoûtera à cela l'uſage des pilules d'*aquila alba* décrites dans le ſecond Tome; il en faut prendre une le ſoir en ſe couchant, & une autre le matin, en buvant de la tiſane.

Ceux qui ont un tempérament pituiteux & froid, ou à qui, ni les acides, comme eſt l'eau de Rabel, ni les eaux minérales froides, comme ſont celles qu'il faut employer dans cette maladie, ne conviennent point, il faut leur donner l'eau de goudron, ou les baumes, comme eſt la térébenthine & le baume de copahu, qui eſt le plus uſité dans ces cas. On en fait prendre matin & ſoir plein une cuiller à caffé, dans un gobelet de tiſane ou de bouillon, ou en bol, dans du ſucre en poudre.

La tiſane qui convient à ceux-ci doit être deſſicative & ſudorifique, il la faut faire avec une once d'éthiops antimonial qu'on ſuſpend en nouet dans deux

pintes d'eau dans un coquemar ; on y ajoûte une once de coquilles de noix, concassées, & deux onces de salse-pareille fendue & coupée menu ; on laissera le tout en digestion sur les cendres chaudes, depuis le matin jusqu'au soir, qu'on l'approchera du feu ; ensuite on y ajoûtera une once de squine coupée en tranches fines, & une demi-once de polypode de chêne, écrasé. On fera bouillir le tout ensemble dans le coquemar bien couvert, pendant deux heures, pour réduire à environ cinq demi-septiers.

On laissera le tout dans cet état toute la nuit ; le lendemain matin on fera réchauffer ; on passera la tisane en pressant fortement, & on la renfermera dans une bouteille.

Il en faut prendre deux grands gobelets chaque jour, ou trois petits, le soir & le matin.

Le même nouet d'éthiops antimonial servira toujours.

Lorsqu'il n'y a plus d'écoulement, on finit par se purger avec les follicules, ou les feuilles de séné, la manne, & la confection hamech.

En général, on a plus ou moins besoin d'être purgé, selon qu'on a plus

ou moins d'humeurs, & ſelon qu'on eſt plus ou moins ſobre; car il faut, ou être ſobre, ou ſe purger ſouvent, ou être malade : c'eſt une maxime que je donne à tout le monde, parce que l'expérience m'a appris qu'elle convient à tous, même en ſanté.

CHAPITRE LIX.

Remédes aux accidens de la Chaude-Piſſe.

SI la chaude-piſſe eſt cordée, qu'il y ait de l'inflammation & de la fiévre, quoiqu'on ait employé les rafraîchiſſans, les adouciſſans & les calmans, par haut & par bas, il faut promptement faire ſaigner du bras, & même réïtérer la ſaignée ſix ou huit heures après la premiere, ſi celle-ci, aidée du régime rafraîchiſſant, n'a pas ſoulagé ſuffiſamment. Autrement il faut s'abſtenir de ſaigner dans cette maladie. Au contraire, j'ai vu des états ſi violens, que j'ai été obligé de faire réïtérer promptement la ſaignée juſqu'à quatre fois, & de faire mettre le malade dans le bain.

Lorſque, comme on dit vulgairement, la chaude-piſſe eſt tombée dans

 les bourſes, il faut reſter dans le lit, ſe purger, prendre la tiſane apéritive, & appliquer ſur les bourſes un cataplaſme fait avec de la mie de pain, cuite dans du vin ; on y ajoûtera de la terre que je fais amaſſer ſous les meules des Couteliers ; & on ajoûte, hors du feu, à ce cataplaſme, deux jaunes d'œufs.

Pour remédier à la douleur extraordinaire de la verge, il faut l'envelopper dans un cataplaſme, fait avec de la mie de pain, qu'on pétrit avec du jaune d'œuf, & on y ajoûte de l'huile de graine de pavot blanc, ou d'œillet.

Pendant le temps du traitement de la chaude-piſſe, il faut après avoir été purgé la premiere fois, mettre tous les ſoirs en ſe couchant, gros comme une lentille d'onguent mercuriel, ſur la partie de l'uretre où l'on reſſent de la douleur, & on frotte cet onguent, deſſus, avec le doigt.

On y porte auſſi au dedans, de cet onguent ſur le bout d'une bougie, à la fin du traitement de la chaude-piſſe.

Il faut dès le commencement de la maladie, faire des injections avec l'eau ſimple & avec les tiſanes : ſur la fin de la maladie, on ajoûte à ces injections

du ſel de Saturne, ou de l'alun; ou ſelon les cas, on employe les injections dont il eſt parlé dans le ſecond Tome, Chapitre du Mercure doux.

Il eſt bon de remarquer ici que les femmes attaquées de cette maladie, doivent faire encore plus d'uſage des injections, que les hommes.

CHAPITRE LX.

Des Fleurs de Benjoin.

POUR faire les fleurs de benjoin, réduiſez en poudre groſſiere, de bon benjoin, & le mettez dans un pot de terre verniſſé, que vous couvrirez exactement d'un cornet de papier; faites la ſublimation par un feu bien doux; & d'heure en heure, ramaſſez les fleurs, après avoir recouvert le pot d'un autre cornet. Continuez d'opérer ainſi, tant que les fleurs qui s'éleveront, ſeront blanches; vous ceſſerez lorſqu'elles paroîtront jaunes.

Le benjoin, ou *Aſſa dulcis*, *Benzoinum amygdaloïdes*, eſt une réſine ſéche, qui dans la bouche, donne un goût gras & doux, & qui ſur le feu, ou chauffée entre les doigts, exhale une

odeur aromatique fort agréable ; c'eſt pourquoi on l'employe pour la compoſition des paſtilles qu'on fait, pour brûler, ſur-tout dans les Egliſes. L'arbre qui produit le Benjoin, vient dans l'Iſle de Sumatra ; il a ſes feuilles ſemblables à celles du citronnier ; c'eſt pourquoi Jean Bauhin l'appelle, *Benzoinum, cujus arbor folio citri.*

Il y en a qui pour faire les fleurs de benjoin, le mêlent auparavant avec le double de ſable, qu'ils ont eu ſoin de laver, & enſuite de faire ſécher, avant que de le mêler avec le benjoin.

Les fleurs de benjoin ſont en petites aiguilles, c'eſt le ſel eſſentiel du benjoin volatiliſé ; elles ſont de la nature du ſel eſſentiel du vin, c'eſt-à-dire du tartre, parce qu'il eſt acide & huileux, & qu'il ne ſe fond point dans l'eau : mais au reſte ils different beaucoup entr'eux : le ſel de benjoin eſt volatil & aromatique, ce que n'eſt point le tartre.

Le ſel de benjoin fait par la méthode de M. le Comte de la Garaye, eſt diſſoluble dans l'eau, & il eſt ſéparé de ſa partie réſineuſe.

Il ne faut pas croire que les fleurs de benjoin ſoient de la même nature que le benjoin même : l'on décompoſe le

benjoin par cette opération. Si on met dans une cornue ce qui reſte dans le pot, après la ſublimation des fleurs, on en tirera une huile, & il reſtera dans la cornue une terre très-légere.

Si on veut avoir l'huile diſtillée de benjoin, il faut verſer de l'eſprit ardent de roſes, ou de l'eau-roſe ſur du benjoin choiſi & pulvériſé, & en faire la diſtillation à un feu doux, & enfin ſéparer l'huile de l'eſprit qui en diſtillera.

On peut tirer une teinture rouge du benjoin par le moyen de l'eſprit de vin; & ſi on verſe de l'eau-roſe dans cette teinture de benjoin, il ſe fait un *magiſtere* ou un *precipite*, d'une odeur fort agréable, & qui ſeroit fort utile dans pluſieurs maladies de poitrine.

Les fleurs, ou le ſel volatil de benjoin; ſe conſervent difficilement blanches, & ce qu'on n'imagineroit pas, ſi l'expérience ne l'apprenoit, elles conſervent d'autant plus difficilement leur blancheur, qu'on les tient dans un vaiſſeau plus exactement bouché: elles ſe conſervent plus long-temps blanches, lorſque le flacon où on les garde eſt bouché ſimplement d'un papier, ce papier devient huileux par la ſuite: il y

CHAP. LX.

a apparence que c'eſt l'huile qui ſe jaunit dans ce ſel ; cette huile eſt plus volatile, que ne l'eſt le ſel. Lorſque le vaiſſeau eſt bien bouché, cette huile y circule, & elle y jaunit le ſel ; ſi au contraire il n'eſt bouché que d'un papier, elle ſe diſſipe en partie, & le reſte s'attache au papier.

Vertus.

Les fleurs de benjoin ſont un remede cordial, qui fortifie la poitrine en la ranimant ; mais il faut le donner prudemment, pour qu'il n'y porte pas d'irritation : c'eſt pourquoi l'uſage en eſt ſuſpect pour les malades qui ont la poitrine ſéche, ſenſible & échauffée. Les fleurs de benjoin ſont bonnes au contraire, lorſque les poumons manquent de reſſort, & qu'ils ſont abreuvés & offuſqués par des humeurs glaireuſes, comme dans le cas d'un aſthme humoral. Les fleurs de benjoin conviennent auſſi, lorſqu'il s'agit de fondre des humeurs gluantes qui pourroient former des tubercules dans les poumons, c'eſt pour cet uſage qu'elles entrent dans la compoſition des pilules de Morton.

Doſe.

La doſe des fleurs de benjoin eſt depuis un grain juſqu'à huit.

CHAPITRE LXI.

De l'Elixir de Garrus.

POUR faire l'élixir de Garrus, prenez une demi-once de myrrhe en poudre ; verſez deſſus une pinte d'eſprit de vin rectifié, & laiſſez deux jours en digeſtion.

Mettez dans un autre vaiſſeau deux gros de ſafran oriental ; verſez deſſus deux onces d'eau de pluie filtrée, laiſſez tremper pendant un jour, enſuite ajoûtez-y de la canelle fine, de la muſcade, & des cloux de girofle en poudre fine, de chaque un ſcrupule ; laiſſez tremper pendant encore un jour.

Enſuite mettez dans le vaiſſeau, où eſt la myrrhe en digeſtion avec l'eſprit de vin, une once & demie de bon aloës tranſparent, & y verſez tout ce qui eſt dans l'autre vaiſſeau ; remuez le tout enſemble, & laiſſez infuſer pendant douze heures.

Enfin verſez le tout dans une cucurbite, à laquelle vous ajuſterez le chapiteau, & au bec du chapiteau un récipient ; le lut des jointures étant ſec, diſtillez toute la liqueur au bain-marie.

Prenez la liqueur qui a diſtillé, & la mêlez avec autant de ſyrop de capillaire. Ajoûtez-y de l'eau de fleurs d'orange, plus ou moins, ſelon la force de l'eau de fleurs d'orange, c'eſt-à-dire, juſqu'à ce qu'on trouve que l'élixir en ait ſuffiſamment le goût.

Cet élixir dépoſe, c'eſt pourquoi il faut le laiſſer repoſer, & enſuite le verſer à clair. Si on veut lui donner une couleur plus brune, il faut y ajoûter un peu de ſucre brûlé, ou y mêler un peu de la teinture, qu'on aura ſéparée de celle qu'on aura fait diſtiller.

La myrrhe ſe diſſout très-difficilement, c'eſt pourquoi il eſt bon de verſer l'eſprit de vin deſſus, en deux temps, pour en mieux tirer la teinture. L'aloës ſe diſſout totalement dans l'eſprit de vin, & le ſafran donne fort aiſément de ſa teinture; deſorte que ſi on mêloit toutes les drogues enſemble, avant que d'y verſer l'eſprit de vin, ce diſſolvant diſſoudroit d'abord l'aloës, le ſafran, & les autres drogues, & lorſqu'il en ſeroit chargé, il agiroit peu ſur la myrrhe, qui eſt fort difficile à diſſoudre. De grands Médecins perſuadés que la myrrhe eſt un ſouverain remede dans bien des occaſions, ont cherché dif-

férens moyens pour la diſſoudre.

Lorſqu'on mêle l'élixir de Garrus avec un peu d'eau, on le rend & plus fort, & plus agréable au goût. Cette obſervation me donne lieu de penſer qu'on le feroit plus fort & plus agréable, ſi on employoit un ſyrop de capillaire, plus cuit qu'à l'ordinaire, & qu'enſuite on y mêlât de l'eau de fleurs d'orange foible, ou de l'eau pure, aromatiſée avec de bonne eau de fleurs d'orange, & à laquelle on auroit donné une couleur rouſſe avec du ſucre brûlé.

Pour faire l'extrait d'élixir de Garrus, on peut diſſoudre dans de l'eau bouillante le marc reſtant, & paſſer par le papier gris la diſſolution, & enſuite faire évaporer juſqu'en conſiſtance d'extrait.

Mais je trouve un inconvénient dans cette façon de faire l'extrait d'élixir ; c'eſt que la myrrhe reſte preſque toute ſur le filtre, n'ayant pû être diſſoute par l'eau ; c'eſt pourquoi il eſt plus à propos, lorſqu'on diſtille l'élixir de Garrus, de ne pas diſtiller juſqu'à ſiccité, il faut diſtiller la liqueur, à quatre onces près, qui reſtant dans la cucurbite avec les drogues, leur donnent une conſiſtance d'extrait ; il eſt vrai que dans

ce marc non filtré, on a en grumeaux la myrrhe, la muſcade, & le girofle, ſi avant que d'employer ces drogues on ne les a pas miſes en poudre fine ; c'eſt ce qu'il faut avoir ſoin de faire, lorſqu'on veut en préparer l'extrait : on l'aura par ce moyen plus fin & égal.

Cet extrait eſt l'élixir de Garrus ſec, qui par conſéquent a ſes vertus ; tout le monde ſçait qu'elles ſont ſtomachales ; on les employe dans les vomiſſemens & à la ſuite des indigeſtions, & pour fortifier l'eſtomac, & les inteſtins, qui ſont les organes de la premiere digeſtion ; on fait prendre une cuillerée d'élixir de Garrus dans trois cuillerées d'eau commune, pour aider à la digeſtion ; dans de l'eau de menthe pour fortifier l'eſtomac ; dans celle de méliſſe, lorſqu'on veut rendre le remede plus cordial, & ami des nerfs.

On fait prendre l'extrait, depuis deux grains, juſqu'à huit. Le temps le plus convenable pour le prendre, eſt immédiatement avant ſoupé.

L'élixir de Garrus, & ſon extrait, ne conviennent point à ceux qui crachent du ſang, ou qui ſont ſujets à quelque hémorragie, que ce ſoit ; ces remedes excitent les hémorrhoïdes & les régles.

CHAPITRE LXII.

Elixir de propriété de Paracelse.

PARACELSE a mis en vogue les élixirs; il en avoit de six sortes: il appelloit l'un l'*elixir du baume*, l'autre, l'*elixir du sel*; il nommoit le troisiéme l'*elixir de douceur*; le quatriéme, l'*elixir de quintescence*; le cinquiéme, l'*élixir de subtilité*; & le sixiéme, l'*élixir de propriété*.

L'élixir de propriété est le seul de ces élixirs qui soit en usage, & même qui soit connu. Paracelse faisoit son élixir de propriété avec de la myrrhe, de l'aloës hépatique, & du safran, en parties égales, qu'il faisoit digérer pendant deux mois au feu de sable, ensuite il en faisoit distiller l'huile, qu'il mêloit avec autant de circulé, & il faisoit digérer ensemble pendant un mois.

L'élixir de propriété ordinaire, qu'on trouve dans les boutiques, se fait avec de la myrrhe en poudre & de l'aloës, de chaque une once, & une demi-once de safran, qu'on met dans un matras; ensuite on y verse de bon esprit de vin jusqu'à la hauteur de quatre

 doigts. On bouche bien le matras, & on laiſſe en digeſtion pendant quinze jours ou trois ſemaines à une chaleur douce, comme eſt celle du fumier.

Enfin on retire le matras, on le débouche, on verſe la liqueur à clair, on la coule, & on la garde pour le beſoin dans une bouteille qu'on bouche bien.

On peut reverſer de nouvel eſprit de vin ſur ce qui reſte, pour en tirer la teinture qu'on mêle avec les premieres.

On fait en Allemagne uſage de cet élixir de propriété extérieurement, pour panſer certains ulceres; cet élixir nettoye les ulceres & les ranime, & il y facilite la formation de la cicatrice, lorſque les chairs ſont revenues; on peut l'employer utilement dans ces cas pour les ulceres vénériens.

Si on fait diſtiller cet élixir de propriété, on a ce qu'on appelle communément, *élixir blanc*.

Si à l'élixir de propriété ordinaire, on ajoûte de l'eſprit de ſoufre, on fait ce qu'on appelle communément, *élixir de proprieté avec acide*.

Pour faire l'elixir avec acide, on fait une pâte de l'aloës, de la myrrhe & du ſafran, avec de l'eſprit de ſoufre; on laiſſe cette pâte dans un matras pendant

deux jours, enſuite on y verſe de l'eſprit de vin, & on met en digeſtion, comme on fait pour l'élixir ordinaire.

Pour faire l'élixir avec alkali, il faut employer la liqueur alkaline de tartre, au lieu de l'eſprit de ſoufre, pour faire une eſpece de pâte de la myrrhe de l'aloës & du ſafran, & après l'avoir laiſſée un jour, on y verſe de l'eſprit, & on met en digeſtion. Si à cette teinture on ajoûte un ſel volatil aromatique, ou un eſprit volatil, on a un élixir plus pénétrant.

On peut faire un nombre infini d'élixirs, en y employant différentes drogues, comme le camphre. On peut auſſi employer d'autres diſſolvans que l'eſprit de vin, comme l'eau-de-vie, ou les vins. Je conſeille d'aromatiſer l'eſprit de vin avec un peu d'huile aromatique, avant que de s'en ſervir pour faire l'élixir de propriété.

Paracelſe dit que les élixirs ſont des préſervatifs internes contre la corruption, pendant pluſieurs âges de plus, comme les baumes ſont des préſervatifs externes, qui conſervent les corps pendant pluſieurs ſiécles. Les elixirs, dit-il, conſervent les corps vivans, comme les baumes conſervent les corps morts; & il

 ajoûte, que si il est possible de conserver des corps morts, il l'est encore plus de conserver des corps vivans. Ce fameux Chimiste pensoit que, comme l'arsenic surpasse en mal la nature, en détruisant les corps, l'élixir au contraire, la surpasse en bien, en conservant les corps. Une des qualités que Paracelse exige du préservatif interne, c'est-à-dire de l'élixir, c'est de faire ressentir ses effets salutaires à toutes les parties du corps ; il ajoûte que l'action des élixirs est comme celle d'un levain, qui agit sur le corps, le conservant dans l'état où il le trouve, parce que l'effet des élixirs n'est pas de purifier, mais de préserver, ou d'entretenir.

J'ai cru devoir faire ici un précis de la Doctrine de Paracelse sur les élixirs, parce qu'elle est peu connue, quoiqu'on en parle beaucoup ; ç'a été le sort de ce Chimiste, qu'on a beaucoup parlé, & même médit de lui, sans le connoître. Je ne prétends point en prendre ici la défense, je recommande seulement la lecture de ses Ecrits. Il n'y a point de Médecin-Chimiste, & même il y a peu d'autres Auteurs, qui ayent aussi bien écrit de la Chirurgie, que l'a fait Paracelse.

Fin du Tome premier.

TABLE DES MATIERES

Contenues dans ce Tome.

A.

B.

F.

G.

Gouttes

T.

V.

Fin de la Table des matieres du premier Tome.

ERRATA.

PAGE 3, *aux deux dernieres lignes*, en vingt-cinq Chapitres; *lisez*, en vingt-six Chapitres.

Page 4, *lignes* 3 & 4, contient cinquante Chapitres; *lisez*, contient soixante-deux Chapitres.

Et dans la même page, *ligne* 8, en cent deux Chapitres; *lisez*, en cent sept Chapitres.

Page 162, *à la derniere ligne*, dans de bon esprit de sel volatil de vipere; *lisez*, dans de bon esprit volatil de vipere.

Page 259, *à l'addition*, sucs d'herbes épurées; *lisez*, sucs d'herbes, épurés.

Page 350, *lignes* 18 & 19, on peut employer pour distiller ces terres; *lisez*, on peut employer pour dessaler ces terres.

Page 508, *ligne* 15, l'alkali de tartre, page 491 *lisez*, l'alkali du tartre, page 494.

Page 525, *ligne* 22, en tirant; *lisez*, en traitant.

Page 529, cacochymie vient de, &c. *lisez*, cochymie vient de χυμος, & elle est le plus souvent produite &c.





